MINISTERUL COMERȚULUI INTERIOR
DIRECȚIA GENERALĂ COMERCIALĂ PENTRU MĂRFURI ALIMENTARE, ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AMBALAJE

REȚETAR - TIP PENTRU PRODUSE DE PATISERIE



INSTITUTUL DE ECONOMIA COMERȚULUI INTERIOR ȘI A TURISMULUI
OFICIUL DE INFORMARE DOCUMENTARĂ PENTRU COMERȚ INTERIOR
— 1986 —

MINISTERUL COMERȚULUI INTERIOR
DIRECȚIA GENERALĂ COMERCIALĂ PENTRU MĂRFURI ALIMENTARE, ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AMBALAJE

REȚETAR-TIP PENTRU PRODUSE DE PATISERIE

INSTITUTUL DE ECONOMIA COMERȚULUI INTERIOR ȘI A TURISMULUI
Oficiul de informare documentară pentru comerț interior
— 1986 —

Lucrarea a fost elaborată prin grija Ministerului Comerțului Interior și este rezultatul conlucrării maeștrilor în arta culinară din sistemele Ministerului Comerțului Interior, Ministerului Turismului, Uniunii Centrale a Cooperativelor de Producție, Achiziții și Desfacerea Mărfurilor, a colectivului Laboratorului de creație și experimentări pentru alimentația publică al Ministerului Comerțului Interior, a profesorilor de tehnologia produselor culinare și de cofetărie-patiserie din liceele de specialitate.

CUPRINS

II. PRODUSE DE PATISERIE DIN ALUAT FRAGED

III. PRODUSE DE PATISERIE DIN COMPOZIŢIE BĂTUTĂ — OPĂRITĂ

IV. PRODUSE DE PATISERIE DIN FOIETAJ

PREFAȚA

Prezentul rețetar se adresează lucrătorilor patiseri din laboratoarele de producție ale întreprinderilor cu activitate de alimentație publică și consumuri colective, tehnologilor și altor specialiști din sector, elevilor școlilor profesionale și liceelor de specialitate, precum și gospodinelor.

Sînt prezentate un număr de 283 rețete pentru produse de patiserie. La fiecare rețetă sînt redate consumurile de materii prime pentru 10 kg sau 100 bucăți produs finit, procesul tehnologic desfășurat pe faze, începînd cu operațiunile pregătitoare ale materiilor prime pentru introducerea lor în fabricație, prepararea aluaturilor, a umpluturilor, asamblarea produsului, coacerea, finisarea și ambalarea produsului. Noutatea acestei lucrări constă tocmai în tratarea amănunțită a procesului tehnologic pentru fiecare produs.

La stabilirea materiilor prime folosite pentru realizarea rețetelor s-au avut în vedere principiile alimentației echilibrate nutrițional rezultate din „Programul de alimentație științifică a populației" aprobat de Marea Adunare Națională a Republicii Socialiste România în anul 1984.

Sperăm ca produsele de patiserie ce se vor realiza în baza rețetelor cuprinse în această lucrare, să corespundă preferințelor, gusturilor și obiceiurilor tradiționale ale consumatorilor din toate zonele țării.

Lucrarea conține și unele indicații concrete cu privire la modul de păstrare, depozitare și pregătire a materiilor prime de bază și auxiliare pentru introducerea acestora în procesul de fabricație, precum și unele dotări necesare unităților de producție, pentru aceste activități.

Considerăm că rețetarul va fi un îndreptar util pentru creșterea și diversificarea producției de patiserie, care prin valoarea nutrițională și accesibilitatea comercială, va contribui la buna aprovizionare a populației și în special la asigurarea hranei cît mai

aproape de locurile de muncă și învățătură, prin unitățile de desfacere de profil, bufete de incintă, comerț de întîmpinare etc.

Întrucît în tehnologia de fabricație se folosesc o serie de termeni specifici sectorului de activitate, aceștia sînt explicați în finalul lucrării.

La elaborarea rețetarului au contribuit specialiști din Direcția de alimentație publică, din cadrul laboratorului de creație al MCI, tehnologi din întreprinderile de cofetării și răcoritoare din municipiul București, specialiști și maeștri patiseri din țară, care au participat la experimentarea produselor precum și profesori de tehnologia produselor culinare și de cofetărie-patiserie din liceele și școlile profesionale de specialitate.

Mulțumim tuturor celor care, prin experiența lor, au ajutat la realizarea acestei lucrări.

CARACTERISTICILE PRINCIPALELOR MATERII PRIME FOLOSITE ÎN PRODUCŢIA DE PATISERIE ŞI UNELE INDICAŢII PRIVIND FOLOSIREA ACESTORA ÎN PROCESUL TEHNOLOGIC

Produsele de patiserie se realizează în laboratoarele unităţilor de alimentaţie publică, într-o gamă variată, folosind o serie de materii prime care le dau un gust plăcut şi valoare energetică şi nutritivă mare.

Materiile prime şi auxiliare folosite în reţetele de fabricaţie a produselor de patiserie, au o deosebită importanţă deoarece, calitatea produselor finite este influenţată în primul rînd de calitatea materiilor prime, de modul cum acestea sînt depozitate şi păstrate, de modul de pregătire al acestora pentru procesul de fabricaţie.

Materiile prime se clasifică în :

— materii prime de bază : făina, drojdia de bere, laptele, brînzeturile, frişca, grişul, grăsimile, zahărul, ouăle, gemurile, fructele şi legumele ;

— materii prime auxiliare : sarea, substanţele aromatizante, romul, afînători, zeamilul, gelatina şi coloranţii alimentari.

MATERII PRIME DE BAZĂ

Făina. Este un produs sub formă de pulbere care se obţine prin măcinarea boabelor de cereale panificabile (grîu, secară). Compoziţia chimică a făinii diferă în funcţie de gradul de extracţie. Aceasta conţine : substanţe minerale între 0,38—1,90%, amidon 66—82%, substanţe proteice 10—15%, celuloză 0,12—1,87%, Vitamina B-1, vitamina B-2. Făina trebuie să fie de calitate bună, cu maturizare de minimum 15 zile, cu miros plăcut, specific făinii sănătoase, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin. Gustul trebuie să fie puţin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrîşnet la mestecare datorită impurităţilor minerale (pămînt, nisip etc.). Făina trebuie să aibă umiditate 14,5% maximum, conţinut în gluten umed 26% minimum, aciditate 3 grade maximum, indice de deformare a glutenului între 3—15. Pentru o bună păstrare, făina se depozitează în spaţii uscate, aerisite şi bine luminate. În scopul realizării unor produse de patiserie de bună calitate, făina trebuie pregătită înaintea folosirii, astfel : se cerne pentru eliminarea eventualelor impurităţi şi pentru aerisire ; — temperatura optimă de lucru a făinii trebuie să fie de 25—28°C, dacă este folosită rece, (în special la aluaturile dospite) la temperatură mai mică de 25°C, produsele de patiserie vor fi insuficient afînate.

Drojdia de bere. Pentru realizarea produselor de patiserie, se foloseşte drojdia proaspătă, comprimată. Trebuie să fie compactă, densă, nelipicioasă, să se desfacă uşor în aşchii, să fie de culoare cenuşiu-deschis

cu nuanță gălbuie. (Poate avea la suprafață un strat subțire de miceliu alb). Gustul și mirosul caracteristic drojdiei proaspete, fără gust amar, rînced sau alt gust străin și fără miros de mucegai sau de putrefacție. Umiditate maximă 76%. Nu trebuie să conțină făină, amidon sau alte corpuri străine. Se păstrează la temperatura de +2 — +4°C. Pentru folosirea în procesul tehnologic, drojdia se sfărîmă în bucăți mici, apoi se amestecă cu zahăr (potrivit rețetei de fabricație), apă sau lapte, la temperatura de 35-40°C. Acest amestec (suspensie) se realizează cu 5-10 minute înaintea folosirii, după care se adaugă făina, se obține maiaua și se lasă la fermentat (dospit) 30-60 minute, la temperatura de 35-40°C.

Grăsimile alimentare. În producția de patiserie se folosesc atît grăsimile lichide cît și cele solide.

Grăsimile lichide utilizate, sînt : uleiul de floarea soarelui și uleiul de floarea soarelui în amestec cu soia. Aspectul uleiului trebuie să fie limpede, de culoare galbenă, fără suspensii și fără sedimente, cu miros și gust plăcut caracteristic. Uleiul se livrează în butoaie metalice sau butelii de sticlă, se depozitează în locuri curate, uscate, ferite de razele soarelui și surse de căldură. Înainte de folosire, uleiul se încălzește la temperatura cerută de produsul care se prepară, sau se folosește la temperatura de păstrare.

Grăsimile solide care se folosesc sînt următoarele :

Untura de porc. Are aspect de masă alifioasă, omogenă, fără impurități. Culoarea alb imaculat și alb-gălbuie, în funcție de calitate. Mirosul și gustul caracteristic de untură proaspătă de porc. Se păstrează în camere frigorifice, la temperatura de maximum +4°C. Untura se folosește la prepararea aluaturilor, în stare de masă alifioasă sau topită, în funcție de produsul care se prepară.

Untul, din laptele de vacă, are culoarea de la alb-gălbui pînă la galben-pal. Are aspect de masă compactă, onctuoasă, omogenă. Mirosul și gustul plăcut, aromat, caracteristic untului proaspăt, fără miros de mucegai, rînced, acru sau alt miros. În producția de patiserie se folosește unt în amestec cu margarină în proporție de 50%. Trebuie să aibă grăsime 77% minimum ±1%, umiditate maximă 23% ±1%, aciditate maximum 3 grade. Se admit puncte rare de margarină. Mirosul și gustul plăcut, caracteristic amestecului de unt și margarină.

Margarina. Are aspect de masă compactă, onctuoasă, omogenă, nesfărîmicioasă. Suprafața de tăiere lucioasă cu aspect uniform. Culoarea alb-gălbuie, mirosul și gustul plăcut aromat. Nu se admite gust amar, rînced sau orice alt gust sau miros străin.

Untul și margarina se păstrează în camere frigorifice la temperatura de +2 — +4°C și umiditate relativă de 70—75%. Se folosesc la prepararea aluaturilor. Pentru prepararea foietajului, untul și margarina se folosesc la temperatura de circa +4°C în stare de masă compactă, iar pentru aluaturile dospite, se încălzesc la temperatura de 35-40°C și se folosesc în stare lichidă.

Grișul se livrează în saci de hîrtie. Se depozitează în încăperi uscate, aerisite și bine luminate. În producția de patiserie se folosește pentru prepararea diverselor umpluturi (plăcinte, cornuri etc.) în combinație cu

alte componente. Înainte de folosire se cerne pentru eliminarea impurităților, apoi se fierbe în apă sau lapte, în funcție de produsul la care se folosește (o parte griș și 3 părți lichid).

Carnea. Pentru realizarea umpluturilor la unele produse de patiserie, se folosește carnea de vită sau porc, de calitatea I. Pentru introducerea în procesul tehnologic, carnea se taie bucăți, se lasă să se răcească, se scurge de lichid, se mai toacă odată cu mașina și se adaugă ingredientele prevăzute în rețetă.

Ouăle. În producția de patiserie se folosesc ouăle proaspete de găină. Se păstrează în încăperi uscate, curate, răcoroase, la temperatura de 0°C—+14°C, cu o umiditate relativă a aerului de 70—90%. Înainte de folosire, ouăle se sortează alegîndu-se ouăle cu coajă întreagă, curată, tare, fără pete și se îndepărtează ouăle ciocnite și sparte precum și cele cu coaja lucioasă și ușoare. Ouăle proaspete trebuie să aibă albușul transparent, vîscos, curat, limpede, fără pete, iar gălbenușul de ou trebuie să fie întreg. După sortare, ouăle se introduc într-un bazin cu soluție de clorură de var de 2%, se țin circa 5 minute, se spală și se clătesc cu multă apă rece. Aceste operațiuni de sortare, dezinfectare și spălare a ouălor, se fac în încăperi special amenajate și nu în laboratorul de producție. Pentru spargerea ouălor, se folosesc trei vase : deasupra primului vas se sparge oul, se examinează atent dacă este proaspăt și după aceea se pun în al doilea vas, iar cojile se aruncă în alt vas. Cînd se separă albușurile de gălbenușuri, se folosesc patru vase.

Praful de ouă. În producția de patiserie se folosește foarte mult praful de ouă integral, albușul de ou praf și gălbenușul de ou praf. Praful de ouă se livrează în pungi din material plastic și cutii de carton, se transportă în vehicule curate, lipsite de mirosuri străine. Depozitarea se face pe grătare din lemn, în încăperi curate, răcoroase, la temperatura de maximum 20°C, ferite de razele soarelui, dezinfectate, fără mirosuri străine, fără insecte sau rozătoare, care sînt purtătoare de microbi (germeni patogeni, salmonella ș.a.) și care pot contamina ambalajele sau produsul, provocînd îmbolnăviri.

Reconstituirea oului se realizează din 11,3 g praf de ou integral și 33-34 ml apă călduță. Gălbenușul de ou se reconstituie din 3,7 g gălbenuș de ou praf și 11-12 ml apă călduță. Albușul de ou se reconstitue din 7, 6 g albuș de ou praf și 29-30 ml apă călduță. Reconstituirea se face cu apa la temperatura de circa 40°C, adăugată treptat. Se amestecă continuu pentru a se solubiliza tot praful de ou și a se obține o compoziție omogenă. Reconstituirea se va face cu cel mult o oră înaintea folosirii. Prelucrarea prafului de ouă trebuie făcută cu respectarea legislației sanitare și sanitar-veterinare în vigoare, precum și a normei de calitate nr. 15/1971.

Zahărul. În producția de patiserie se folosește zahărul tos și pudră (farin). Se livrează în saci, se păstrează pe grătare din lemn în încăperi uscate, curate, bine aerisite, deratizate, fără miros, cu umiditate de maximum 80%. Zahărul tos are culoarea alb-lucios, iar zahărul pudră are culoarea alb-mat. Aspect : cristale uscate, nelipicioase, fără aglomerări, iar pentru zahărul pudră, aspect de pulbere fină, uscată, nelipicioasă,

gust dulce, fără miros și gust străin. Conține 99,75% zaharoză, umiditate 10—15%, substanțe minerale 0,02—0,03%. În producția de patiserie zahărul se folosește în aluaturi, umpluturi și ca decor. Pentru aluaturile dospite zahărul se dizolvă în apă sau lapte cald la temperatura de 35-40°C, iar pentru aluatul fraged sau compoziție bătută, zahărul se adaugă în gălbenușuri sau albușuri.

Laptele se livrează în bidoane de aluminiu, se păstrează în camere frigorifice la temperatura de +2 — +8°C. Bidoanele vor fi acoperite, dar fără a fi închise ermetic. Laptele trebuie să fie omogen, lipsit de impurități și sedimente. În vederea introducerii în procesul de fabricație, laptele se strecoară.

Laptele praf se folosește în producția de patiserie, pe scară tot mai largă, deoarece aprovizionarea se poate face la intervale mai mari decît cu lapte proaspăt. Calitățile nu se deosebesc de cele ale laptelui proaspăt. Laptele praf trebuie să fie sub formă de pulbere fină, omogenă, fără aglomerări, fără particule arse și fără corpuri străine. Culoarea alb gălbuie în toată masa, gust și miros plăcut dulceag. Se ambalează în pungi de polietilenă și saci de hîrtie cașerată. Depozitarea se face pe grătare din lemn în încăperi uscate, curate, răcoroase, dezinfectate, fără miros străin, cu umiditate relativă de maximum 75% și temperatura de 15°C. Pentru introducerea în procesul de fabricație, laptele praf se transformă în lapte lichid, numai pe măsura necesarului. Transformarea se face prin dizolvarea laptelui praf în apă caldă (1/10) la temperatura de 30-40°C. Se folosesc vase emailate, de aluminiu sau inox.

Smîntîna se livrează în bidoane de aluminiu. Se depozitează în camere frigorifice la temperatura de +2 — +8°C. Timp de păstrare 24 ore. Aspectul și consistența, omogenă, vîscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice. Aciditate 110° Thörner.

Brînzeturile. În producția de patiserie se folosesc următoarele tipuri de brînză :

— **brînza proaspătă de vaci,** clasificată după conținutul în grăsime în 4 tipuri : foarte grasă, grasă, semigrasă și slabă, cu caracteristicile fizico-chimice și organoleptice, potrivit standardului nr. 3664/1981. Se livrează în bidoane de aluminiu sau în ambalaje stabilite între părți. Păstrarea se face în dulapuri frigorifice la temperatura de +8°C, umiditate relativă 80—85%, timpul de păstrare în aceste condiții, minimum 48 ore. În general brînza proaspătă de vaci se folosește ca umplutură la realizarea produselor de patiserie sau în diferite aluaturi ;

— **brînza telemea** se livrează în putini din lemn sau cutii din material plastic. Se păstrează pe grătare din lemn, în încăperi frigorifice la temperatura de +4 — +8°C. Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale fiecărui tip, se regăsesc în standardul nr. 1981/1980. Se folosește în producția de patiserie ca umplutură în general cu diferite adaosuri, cît și în aluaturi. Înainte de folosire brînza telemea se spală, se desărează, dacă este cazul, și se rade sau se toacă cu mașina de tocat, pentru a putea fi amestecată (omogenizată) cu celelalte componente ale umplturii sau ale aluatului.

Cașcavalul se livrează sub formă de roți de diferite dimensiuni, acoperite cu o peliculă (coajă) protectoare, potrivit normelor sanitare în vigoare. Aspectul este omogen, fără urme de mucegai, consistența puțin elastică. Gustul și mirosul caracteristic cașcavalului. Umiditatea, grăsimea și sarea potrivit standardului nr. 1983/1981. Se depozitează în spații frigorifice de +2 — +8°C. În producția de patiserie se folosesc diferite sortimente de cașcaval ca umpluturi la produse de patiserie, în combinație cu alte componente, cît și în aluaturi. Înainte de folosire, cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

Rahatul se livrează în cutii de carton, se păstrează în încăperi uscate, bine aerisite fără exces de căldură și umiditate. Rahatul se folosește în producția de patiserie pentru umplerea diferitelor produse : cornuri, cozonaci, checuri etc. Pentru introducerea în procesul tehnologic, rahatul se pudrează cu făină, apoi se taie bucățele (pudrarea cu făină se face pentru a ușura tăierea, altfel, rahatul se lipește de cuțit).

Pudra de cacao se livrează în saci de hîrtie cașerată care să asigure protecția contra umezelii. Se păstrează în încăperi uscate, aerisite, ferite de umezeală și schimbări bruște de temperatură. Înainte de folosire se cerne pentru aerisire și uniformizare.

Marmelada, gemurile, pasta de fructe, dulcețurile

Marmelada se livrează în borcane din sticlă sau lădițe din lemn căptușite cu hîrtie pergament.

Gemurile, pasta de fructe și dulcețurile se livrează, de regulă, în borcane de sticlă, se păstrează în camere uscate, curate, bine aerisite, dezinfectate, ferite de soare și umezeală. Aceste materii prime se folosesc pentru umpluturi la diferite produse de patiserie.

Fructele. În producția de patiserie se folosesc ca umplutură sau decor, fructe în stare proaspătă (mere, pere, piersici, caise, vișine, gutui, căpșuni, nuci etc.) cît și în stare conservată-compoturi. Pentru introducerea lor în producția de fabricație, fructele suportă o serie de operații pregătitoare, astfel : se spală, se curăță de coajă și casa seminală, se rad, sau se taie felii în funcție de produsele la care se folosesc.

Stafidele se livrează în cutii din carton sau lădițe din lemn, se păstrează în camere curate, bine aerisite, fără mirosuri străine. Înainte de introducerea în procesul tehnologic, stafidele se curăță de codițe, se spală și se zvîntă.

LEGUMELE

Printre legumele folosite în producția de patiserie, se numără : dovleacul, varza, cartofii, ceapa, spanacul etc. Aceste legume, pentru a putea fi folosite în procesul de fabricație, trebuie pregătite. Pregătirea se face diferit, în funcție de legumele respective, cît și de produsul la care se folosesc astfel :

Dovleacul se folosește în special pentru umplutură, dar și în diferite aluaturi. Se spală, se curăță de coajă și partea fibroasă și se rade, apoi se înăbușă în ulei și puțină apă pînă se obține o pastă, după care se lasă să se răcească și se amestecă cu zahărul și aromele prevăzute în rețeta respectivă.

Varza albă se folosește atît în stare murată cît și proaspătă, pentru umplutură la plăcinte, merdenele etc. Înainte de folosire varza murată se spală, se desărează și se taie fideluță. Varza proaspătă se curăță de foile depreciate, se spală și se taie fideluță, apoi se înăbușă în ulei și puțină apă, se lasă să se răcească și se amestecă cu ingredientele prevăzute în rețetă.

Cartofii se folosesc atît în realizarea unor aluaturi, cît și ca umplutură pentru diferite produse de patiserie. Înainte de folosire se aleg cartofii sănătoși, se fierb în coajă, apoi se curăță de coajă și se toacă cu mașina de tocat, pînă se obține o pastă

Spanacul, în amestec cu alte materii prime, se folosește pentru diferite umpluturi. Pentru folosire, frunzele de spanac proaspete se aleg de impurități, se spală foarte bine în mai multe ape reci, se pune la fiert (fierberea este de fapt, opărirea acestuia), apoi se scurg de apă și se taie mărunt. Se mai folosesc și frunzele de spanac conservat, care se scot din borcan, se pun într-o strecurătoare, se scurg de lichid și se clătesc cu apă rece.

Ceapa se folosește în amestec cu alte materii prime (carne, varză etc.) la realizarea umpluturilor pentru produsele de patiserie. Înainte de folosire, ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt, apoi se înăbușă în ulei și puțină apă după care se toacă, în funcție de produsul la care se folosește. Ceapa deshidratată se alege de impurități, se spală, se pune în apă pentru hidratare. Se folosește în aceleași condiții ca și ceapa proaspătă.

MATERIILE PRIME AUXILIARE, folosite în rețetele de fabricație a produselor de patiserie, sînt : — sarea, afînătorii, substanțele aromatizante, coloranții alimentari, esențele, scorțișoara, piperul etc.

O importanță deosebită trebuie acordată depozitării, păstrării și pregătirii acestora pentru procesul de fabricație, deoarece, de modul de păstrare și pregătire depinde calitatea lor, cu influențe asupra calităților produselor finite.

Sarea. Pentru producția de patiserie se folosește în special sarea fină și extrafină. Se ambalează în saci de hîrtie sau pungi de polietilenă. Se păstrează pe grătare din lemn, în camere aerisite, curate și uscate Înainte de folosire, sarea se dizolvă în apă sau lapte, potrivit rețetei.

Bicarbonatul de sodiu se ambalează în pungi de polietilenă, se păstrează în încăperi uscate și aerisite, se folosește pentru afînarea aluaturilor. Înainte de folosire, se dizolvă în oțet, apă, suc de citrice, potrivit rețetei produsului la care se folosește.

Vanilina — se păstrează în cutii metalice sau din carton presat. Înainte de folosire, se dizolvă în lapte sau apă, în funcție de produsul la care se folosește.

Scorțișoara și piperul, se păstrează în saci de hîrtie, iută, la temperatura de 15-20°C și umiditate maximă 75%. Înainte de folosire se macină iar scorțișoara se și cerne.

PRINCIPALELE DOTĂRI NECESARE ÎN LABORATORUL DE PATISERIE

Laboratorul de patiserie trebuie să fie dotat cu o serie de ustensile necasere desfășurării procesului tehnologic.

Cele mai cunoscute și necesare sînt :

— **căzănelul,** este confecționat din tablă de cupru cositorit în interior, sau din oțel inoxidabil. Are diferite mărimi, între 2—30 litri și este prevăzut cu două mînere. Se folosește pentru prepararea diferitelor compoziții (umpluturi) ;

— **tava** pentru baclava este confecționată din tablă de cupru cositorită, sau din oțel inoxidabil. Se folosește pentru însiroparea baclavalei, păstrarea și transportul acesteia ;

— **sinia** este o tavă mare de formă rotundă, confecționată din tablă de cupru cositorită, sau din oțel inoxidabil. Se folosește la coacerea plăcintelor ;

— **poșul** este un cornet din material impermeabil prevăzut la un capăt cu dui sau șpriț și se folosește la ornarea (decorarea) produselor ;

— **duiul** con metalic din tablă cositorită sau din inox, cu vîrful drept, de diferite mărimi. Se folosește pentru ornarea (decorarea) produselor de patiserie. Se așază în prelungirea poșului ;

— **șprițul** con metalic din tablă cositorită sau din inox, cu vîrful zimțat, are diferite mărimi. Se folosește pentru ornarea (decorarea) produselor de patiserie. Se așază în prelungirea poșului ;

— **telul** este o ustensilă folosită pentru amestecarea (baterea) unor materii prime. Este confecționat din sîrmă de oțel ;

— **croșeta** este o ustensilă confecționată din sîrmă cu 2,3 sau 4 furcheți. Se folosește pentru prinderea produselor de patiserie, pentru înțepat foile de aluat înainte de introducerea în cuptor etc. ;

— **ruloul reglabil.** Este confecționat dintr-un ax de oțel pe care sînt montate discurile tăietoare. Se folosește pentru tăiat aluatul ;

— **scafa,** este confecționată din tablă zincată sau cositorită, are formă de lopățică. Se folosește pentru porționarea (cîntărirea) făinii ;

— **cuțitul** este confecționat din oțel inoxidabil, cu lama flexibilă, are diferite mărimi. Se folosește la porționarea produselor de patiserie ;

— **merdenea** are formă de cilindru cu lungimea de 50-60 cm și diametrul de 6-8 cm, mai subțire la capete. Este confecționată din lemn de carpen sau fag. Se folosește pentru întinderea aluaturilor ;

— **malaxorul** este un utilaj care se folosește la frămîntarea aluaturilor ;

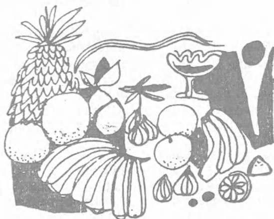
— **robotul** (fix sau mobil) se folosește pentru amestecul unor materii prime (baterea untului, a ouălor, realizarea de creme etc.) ;

— **rondeaua** are formă de rozetă prevăzută cu zimți. Se folosește la tăiat aluatul ;

— **laminorul** se folosește pentru turarea aluatului și obținerea foietajului ;

— **bruioza** se folosește la măcinarea unor materii prime ;

— **cuptorul** se folosește pentru coacerea produselor de patiserie. Laboratoarele de patiserie sînt dotate cu cuptoare cu gaze (cu și fără vatră), cuptoare electrice și cuptoare cu vatră.



REȚETE PENTRU PRODUSE DE PATISERIE



I

Produse de patiserie din aluat dospit

1. APERITIV PENTRU BERE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	
— drojdie de bere	„	0,100	45 g.
Pentru aluat			
— făină	„	2,500	
— ouă (3 bucăți) sau	„	0,150	
praf de ouă integral	„	0,035	
— zahăr	„	0,100	
— ulei	„	0,400	
— sare	„	0,150	
— chimen	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru decor			
— ouă (3 albușuri)	„	0,075	
— chimen	„	0,030	
— sare	„	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 100 ml apă călduță. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se dizolvă în circa 700 ml apă caldă (35-40°C) și se amestecă cu făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, se adaugă circa 1,500 l apă caldă (35-40°C) în care a fost dizolvat zahărul, se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă chimenul și, treptat, uleiul cald. Se frămîntă pînă la încorporarea completă a uleiului. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit, 30-60 minute la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foaie cu grosimea de circa 1 cm care se taie în bucăți cu dimensiunea de circa 1,5/14 cm. Se așază în tava unsă, se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu albuș de ou la suprafață și se presară cu sare și chimen. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

2. BATOANE CU BRÎNZĂ DE VACI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	100 g.
— drojdie de bere	„	0,100	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— smîntînă	„	1,000	
— zahăr	„	0,400	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— ulei	„	0,400	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	0,500	
— brînză de vaci	„	2,000	
— ouă (3 bucăți) sau	„	0,150	
praf de ouă integral	„	0,035	
— zahăr	„	0,250	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,150	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 230 ml apă călduță. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 30-35°C. Brînza telemea se spală, se desărează și se rade sau se toacă cu mașina.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se amestecă cu zahărul, se dizolvă în cca 700 ml apă caldă (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 3-4 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă smîntîna, vanilina și circa 1,200 litri apă caldă (la temperatura de circa 50°C). Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Se lasă la fermentat (dospit) cu vasul acoperit 30-45 minute. În timpul dospirii aluatul se refrămîntă de 2-3 ori, prin introducerea marginii aluatului în interior.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu brînza telemea, ouăle, vanilina și zahărul pînă se obține o compoziție omogenă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi cu dimensiunea de circa 15/20 cm. La mijlocul foii se așază circa 25 g umplutură în strat uniform, se aduc capetele foii spre interior apoi se rulează. Rulourile se așază pe tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 20 minute, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

3. BATOANE CU CHIMEN

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,200	80 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— lapte sau	l.	0,800	
lapte praf	kg.	0,080	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	5,200	
— zahăr	„	0,100	
— ouă (8 gălbenușuri) sau	„	0,200	
gălbenuș de ou praf	„	0,060	
— lapte sau	l.	2,000	
lapte praf	kg.	0,200	
— ulei	„	0,300	
— chimen	„	0,050	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	
— chimen	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 90 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,800 litri apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

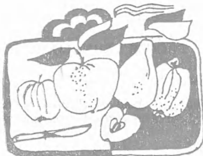
Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C). Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina și chimenul. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer după care se lasă la dospit cu vasul acoperit circa 60-90 minute. În timpul fermentării se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Se modelează pe planșeta unsă cu ulei, în fitile de circa 40 cm lungime și 1,5 cm grosime care se împletesc în două prin răsucire. Se așază în tava unsă, se lasă circa 20 minute să crească, se ung cu ou la suprafață, se presară chimen și și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



4. BATOANE CU MAC

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	110 g.
— drojdie de bere	kg.	0,500	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	6,600	
— zahăr	„	0,900	
— ouă (11 bucăți) sau	„	0,550	
praf de ouă integral	„	0,125	
— ulei	„	0,350	
— sare	„	0,100	
— esență de lămîie	l.	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	kg.	0,150	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	
— mac	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 370 ml apă călduță.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în circa 800 ml apă călduță la temperatura de 35-40°C. Se adaugă treptat făina, se obține

maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul și esența de lămîie. Se adaugă circa 2,300 l apă călduță (35-40°C), se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit, 30-60 minute.

În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 2-3 ori prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează pe planșeta unsă cu ulei, în fitile lungi de circa 20 cm. Fitilele se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească 10-15 minute, apoi se ung cu ou și se presară cu mac. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



5. BĂSCUȚE CU BRÎNZĂ DE VACI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— zahăr	„	0,650	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg	0,140	
— ouă (15 bucăți) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— ulei	„	0,250	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— brînză proaspătă de vaci	„	3,500	
— zahăr	„	0,500	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— griș	„	0,200	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 750 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Grișul

se fierbe în circa 400 ml apă. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări, prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, grișul, zahărul, răzătura de lămîie și vanilina pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei. Se așază în tava unsă, se presează la mijloc cu merdeneaua formînd un gol sub formă de „cuib" în care se așază circa 48 g umplutură. Se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

6. BĂSCUȚE CU BRÎNZĂ DE VACI ȘI STAFIDE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— zahăr	„	0,650	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0.140	
— ouă (15 bucăți) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— ulei	„	0,250	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— brînză proaspătă de vaci	„	3,000	
— stafide	„	0,500	
— zahăr	„	0,500	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— griș	„	0,150	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 750 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Uleiul

se încălzește la temperatura de 35-40°C. Stafidele se curăță de codițe și se spală. Grișul se fierbe în circa 300 ml apă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări, prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu stafidele, ouăle, grișul, zahărul, răzătura de lămîie și vanilina pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei. Se așază în tava unsă, se presează la mijloc cu merdeneaua formînd un gol sub formă de „cuib", în care se așază circa 48 g umplutură. Se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

7. BĂSCUȚE CU CARTOFI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,600	100 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
Pentru aluat			
— făină	„	3,800	
— ulei	„	0,150	
— sare	„	0,100	
Pentru umplutură			
— cartofi	„	6,000	
— ceapă sau	„	1,500	
ceapă deshidratată	„	0,150	
— ulei	„	0,500	
— piper măcinat	„	0,005	
— sare	„	0,025	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,050	
Pentru decor			
— ulei	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie bucăți și se fierb 20-30 minute. Se scurg și se zdrobesc pînă se obține un piure. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăță de impurități, se spală și se pune la hidratat. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se dizolvă în circa 350 ml apă călduță (35-40°C) și se amestecă cu făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C aproximativ 15-20 minute.

Prepararea aluatului

Sarea se dizolvă în circa 2 l apă călduță (35-40°C) apoi se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Se obține un aluat de consistență potrivită care se împarte în 100 bucăți egale, se modelează rotund și se lasă la odihnă 15-20 minute, pe planșeta presărată cu făină.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbușă în ulei 20-25 minute, se adaugă piureul de cartofi, piperul și sarea și se amestecă pînă la uniformizare. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se modelează rotund, se așază în tava unsă cu ulei, se presează la mijloc cu merdeneaua formînd un gol sub formă de „cuib", în care se așază umplutura. Se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ulei la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

8. BEIGLI RULOU CU MAC

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	0,500	10 kg.
— drojdie de bere	„	0,200	
Pentru aluat			
— făină	„	2,500	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— zahăr	„	0,300	
— untură	„	1,100	
— sare	„	0,010	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— mac	„	3,500	
— răzătură de lămîie	„	0,125	
— coji de portocale confiate	„	0,200	
— zahăr tos	„	1,700	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml apă călduță. Macul se usucă (dacă este cazul) și se macină. Cojile de portocale se taie cubulețe.

Prepararea maielei

Drojdia se dizolvă în circa 200 ml apă călduță (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, 15-20 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, untura, răzătura de lămîie, se adaugă maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită. Se lasă la odihnă circa 20 minute.

Prepararea umpluturii

Zahărul se dizolvă în circa 750 ml apă și se fierbe pînă se obține un sirop „legat". Se ia de pe foc, se adaugă macul, vanilina, răzătura de lămîie și fructele confiate. Se amestecă pînă se uniformizează.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 10 bucăți egale. Fiecare bucată se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei în foi dreptunghiulare cu grosimea de 0,5 cm ; peste ele se așază umplutura în strat uniform și se rulează. Rulourile obținute se așază în tava unsă cu ulei, se ung cu ou la suprafață, se lasă la odihnă circa 30 minute la temperatura de +4°C. Cînd crusta de ou s-a uscat, se ung din nou cu ou și se lasă la odihnă aproximativ 20 minute, la aceeași temperatură. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului și se așază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

9. BLUNDER CU BRÎNZĂ
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	100 g.
— drojdie de bere	„	0,200	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,200	
Pentru aluat			
— făină	„	2,300	
— lapte sau	l.	1,600	
lapte praf	kg.	0,160	
— ouă (6 bucăți) sau	„	0,300	
praf de ouă integral	„	0,070	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,400	
— făină pentru modelat	„	0,300	
— făină pentru turat	„	0,200	
— sare	„	0,060	
Pentru uns			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză proaspătă de vaci	„	4,600	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— făină	„	0,400	
— sare	„	0,100	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 460 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,200 l apă călduță și se fierbe.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) 15-20 minute.

Prepararea aluatului

Untul se amestecă cu făina în aşa fel încît făina să fie distribuită uniform în masa de unt. Se modelează în formă de pătrat şi se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 20 minute. Ouăle se amestecă cu sarea, laptele cald (35-40°C), maiaua şi se frămîntă cu făina. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită, care se întinde în formă de pătrat cu mijlocul mai gros şi marginile mai subţiri, în care se împachetează untul. Apoi se întinde pe planşeta presărată cu făină, în foaie groasă de circa 1 cm, se împătureşte în patru şi se lasă la rece 15-20 minute. Această operaţiune de turare, împăturire şi răcire se mai repetă încă de două ori.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, sarea şi făina, pînă se uniformizează.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se întinde în foaie dreptunghiulară cu grosimea de circa 0,5 cm care se taie în ştraifuri late de aproximativ 15 cm. La mijlocul ştraifului, se aşază umplutura în strat uniform. Se ung marginile ştraifurilor cu ou şi se pliază în două. Se porţionează potrivit gramajului, se ung cu ou la suprafaţă, se aşază în tavă şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

10. BLUNDER CU MERE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	100 g.
— drojdie de bere	,,	0,200	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0.060	
— zahăr	,,	0,200	
Pentru aluat			
— făină	,,	2,200	
— lapte sau	l.	1,600	
lapte praf	kg.	0,160	
— ouă (6 bucăți) sau	,,	0,300	
praf de ouă integral	,,	0,070	
— unt amestec cu margarină 50%	,,	1,400	
— sare	,,	0,060	
— făină pentru modelat	,,	0,300	
— făină pentru turat	,,	0,200	
Pentru uns			
— ouă (2 bucăți)	,,	0,100	
Pentru umplutură			
— mere rase	,,	4,000	
— zahăr	,,	0,800	
— pesmet	,,	0,500	
— vanilină	,,	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	,,	0.200	
— vanilină	,,	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 200 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,200 l apă călduță și se fierbe.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua, care se presară cu puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 15-20 minute.

Prepararea aluatului

Untul se amestecă cu făina, în așa fel încît făina să fie distribuită uniform în masa de unt, se modelează în formă de pătrat și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 20 minute. Ouăle se amestecă cu sarea, laptele cald (35-40°C), maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se întinde în formă de pătrat, cu mijlocul mai gros și marginile mai subțiri, în care se împachetează untul, apoi se întinde pe planșeta presărată cu făină în foaie groasă de circa 1 cm, care se împachetează în patru și se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 10-15 minute. Această operațiune de turare, împachetare și răcire se mai repetă încă de două ori.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu zahărul, pesmetul și vanilina pînă se uniformizează.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde în foaie cu grosimea de circa 0,5 cm care se taie în ștraifuri late de aproximativ 15 cm. La mijlocul ștraifului se așază umplutura în strat uniform. Se ung marginile ștraifurilor cu ou și se pliază în două. Se porționează potrivit gramajului, se așază în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

11. BRIOȘI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	60 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— lapte sau	l.	0,300	
lapte praf	kg.	0,030	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	2,150	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,500	
— ouă (38 bucăți) sau	„	1,900	
praf de ouă integral	„	0,430	
— zahăr	„	0,350	
— sare	„	0,050	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru uns formele			
— ulei	„	0,100	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,300 l apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 300 ml apă călduță și se fierbe. Untul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în 300 ml lapte cald (35-40°C). Se amestecă cu făina, se obține maiaua care se presară cu puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) circa 30 minute la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul și vanilina pînă se omogenizează. Se adaugă 1/4 din cantitatea de făină și se frămîntă bine prin batere cu mîna, pentru înglobarea unei cantități suficiente de aer, apoi se adaugă untul cald, se continuă frămîntarea adăugîndu-se și restul cantității de făină. După încorporarea întregii cantități, se adaugă maiaua crescută și se frămîntă pînă la completa omogenizare. După frămîntare, se lasă să crească aproximativ 60 minute la temperatura de 35-40°C. Apoi, se mai frămîntă puțin și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 6 ore.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Din fiecare bucată de aluat se rețin 10-15 grame, care se modelează pe planșeta presărată cu făină, în formă de pară și se folosesc pentru decorul produsului. Bucățile mari de aluat se modelează pe planșeta presărată cu făină, în formă rotundă, se așază în formele de tarte unse cu ulei, se apasă cu capătul merdenelei în mijloc, se formează un „loc" în care se așază bucățile de aluat în formă de pară. Se așază în tăvi, se lasă să crească 10-15 minute la temperatura de 35-40°C, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se scot din forme și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

12. BRIOŞI DE PATISERIE
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	60 g.
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— drojdie de bere	„	0,150	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	2,500	
— lapte sau	l.	0,900	
lapte praf	kg.	0,090	
— zahăr	„	0,900	
— ouă (10 bucăţi) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— ulei	„	0,300	
— bicarbonat	„	0,020	
— amoniac	„	0,030	
— oţet	l.	0,030	
— răzătură de lămîie	kg.	0,050	
— sare	„	0,030	
Pentru modelat aluatul şi uns formele			
— ulei	kg.	0,100	
Pentru decor			
— ouă (4 gălbenuşuri)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,5 litri apă călduţă şi se fierbe. Uleiul se încălzeşte la temperatura de 35-40°C. Bicarbonatul se dizolvă, împreună cu amoniacul, în oţet.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în 600 ml lapte cald (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obţine o maia peste care se pre-

sară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, se adaugă laptele cald în care a fost dizolvat zahărul, amoniacul și bicarbonatul dizolvate în oțet, răzătura de lămîie, se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină se adaugă uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă se încorporează întreaga cantitate. Se lasă să se dospească 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, se modelează cu mîna unsă cu ulei și se așază în formele de savarină unse cu ulei. Se lasă la crescut, se ung cu gălbenuș de ou la suprafață și se introduc la cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere se scot din forme și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

13. BRÎNZOAICE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			60 g.
— făină	kg.	0,500	
— drojdie de bere	„	0,125	
— lapte sau	l.	0,300	
lapte praf	kg.	0,030	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	2,000	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— zahăr tos	„	0,300	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,090	
— ulei	„	0,075	
— vanilină	„	0,0005	
— sare	„	0,025	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	kg.	0,075	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	1,000	
— brînză telemea	„	0,500	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	
— zahăr	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă într-un litru de apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C. Brînza telemea se spală și se rade.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit, cu vasul acoperit, circa 60 minute. În timpul fermentării se realizează 1-2 refrămîntări, prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu brînza telemea și ouăle, pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei. Fiecare bucată se întinde cu merdeneaua în foi pătrate, cu latura de 5-6 cm. Pe fiecare bucată se așază circa 20 g. umplutură, după care se unesc colțurile opuse două cîte două. Se așază în tava unsă și se lasă să crească circa 20 minute. Se ung cu ou la suprafață, se presară zahăr tos, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

14. BRÎNZOAICE CU CARTOFI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	100 g.
— drojdie de bere	,,	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	,,	0,100	
Pentru aluat			
— făină	,,	3,500	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	,,	0,200	
— ouă (4 bucăți) sau	,,	0,200	
praf de ouă integral	,,	0,045	
— sare	,,	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	,,	0,150	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	,,	2,800	
— cartofi	,,	2,200	
— sare	,,	0,010	
— ouă (4 bucăți) sau	,,	0,200	
praf de ouă integral	,,	0,045	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	,,	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,200 l apă călduță și se fierbe. Brînza

telemea se spală şi se rade sau se toacă cu maşina. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se lasă să se răcească, se curăţă de coajă şi se rad.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în laptele cald (35-40°C). Se adaugă treptat făina, se obţine maiaua care se presară cu puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi circa 1 litru apă caldă (35-40°C). Se obţine o compoziţie în care se pune maiaua şi se frămîntă cu făina. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit, circa 30 minute. În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 1-2 ori prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu cartofii şi ouăle pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale care se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei. Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua în foaie rotundă, cu diametrul de circa 10 cm. La mijlocul foii se aşază aproximativ 50 g umplutură, apoi se pliază adunînd marginile spre interior. Se aşază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 15 minute, se ung cu ou la suprafaţă, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

15. BRÎNZOAICE CU CEAPĂ

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	100 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
Pentru aluat			
— făină	„	3,700	
— lapte sau	l.	1,600	
lapte praf	kg.	0,160	
— ouă (9 bucăți) sau	„	0,450	
praf de ouă integral	„	0,100	
— sare	„	0,050	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	2,350	
— ouă (9 bucăți) sau	„	0,450	
praf de ouă integral	„	0,100	
— ceapă sau	„	3,000	
ceapă deshidratată	„	0,300	
— ulei	„	0,300	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,300 l apă călduță și se fierbe. Brînza

telemea se spală şi se rade sau se toacă cu maşina de tocat. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăţă se spală şi se pune la hidratat.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obţine maiaua care se presară cu puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, se adaugă laptele cald (35-40°C), maiaua şi se frămîntă cu făină. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit circa 30 minute. În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 1-2 ori prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbuşă în ulei 10-15 minute. Se lasă să se răcească, se scurge de lichid, se adaugă brînza telemea, ouăle şi se amestecă pentru uniformizare.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale care se întind pe planşeta unsă cu ulei, în foi pătrate cu latura de circa 10 cm. Pe fiecare bucată se aşază aproximativ 65 g umplutură. Se unesc colţurile opuse două cîte două, apoi se aşază în tava unsă cu ulei, pe partea pliată. Se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu ou la suprafaţă şi se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

16. BRÎNZOAICE „DORNA"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	100 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	3,500	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	„	0,600	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— untură	„	0,400	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— brînză „Dorna"	„	1,600	
— brînză de vaci	„	1,600	
— ouă (6 bucăți) sau	„	0,300	
praf de ouă integral	„	0,070	
— mărar	„	0,200	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 470 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Untura

se încălzeşte la temperatura de 35-40°C. Mărarul se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C). Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frământă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă treptat untura încălzită (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit, 60-90 minute. În timpul dospirii se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Brînza „Dorna" se amestecă cu brînza de vaci, ouăle şi mărarul, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale, care se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei. Fiecare bucată se întinde cu merdeneaua în foaie rotundă, cu diametrul de circa 10 cm. La mijlocul foii se aşază aproximativ 36 g umplutură, apoi se pliază adunînd marginile spre mijloc. Se aşază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 15 minute, se ung cu ou la suprafaţă, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

17. BRÎNZOAICE CU MĂRAR

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	100 g.
— drojdie de bere	”	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	”	0,100	
Pentru aluat			
— făină	”	3,500	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	g	0,600	
— ouă (8 bucăți) sau	”	0,400	
praf de ouă integral	”	0,090	
— untură	”	0,400	
— sare	”	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	”	0,150	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	”	1,600	
— brînză de vaci	”	1,600	
— ouă (6 bucăți) sau	”	0,300	
praf de ouă integral	”	0,070	
— mărar	”	0,200	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	”	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 470 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Untura se încălzește la temperatura de 35-40°C. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu mașina. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în laptele călduț (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C). Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină se adaugă treptat untura încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă a acesteia. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit, 60-90 minute. În timpul dospirii se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle și mărarul, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei. Fiecare bucată se întinde cu merdeneaua în foaie rotundă, cu diametrul de circa 10 cm. La mijlocul foii se așază aproximativ 36 g umplutură, apoi se pliază adunînd marginile spre mijloc. Se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 15 minute, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatatea pe timpul păstrării și transportului.

18. BRÎNZOAICE MOLDOVENEŞTI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	„	0,650	
— ouă (15 bucăți) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— ulei	„	0,250	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	3,500	
— griș	„	0,200	
— zahăr	„	0,500	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,00025	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	
— zahăr tos	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 750 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Uleiul

se încălzeşte pînă la temperatura de 35-40°C. Grişul se fierbe în circa 400 ml apă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi vanilina. Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări, prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu grişul, ouăle, zahărul, răzătura de lămîie şi vanilina pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale care se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei. Fiecare bucată se întinde cu merdeneaua în foi pătrate cu latura de circa 8 cm. Pe fiecare bucată se aşază circa 50 g umplutură după care se unesc colţurile opuse două cîte două. Se aşază în tava unsă şi se lasă să crească circa 20 minute. Se ung cu ou la suprafaţă, se presară zahăr tos, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

19. BUCTE CU GEM
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	85 g.
— drojdie de bere	"	0,100	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	"	0,100	
Pentru aluat			
— făină	"	2,800	
— lapte sau	l.	1,300	
lapte praf.	kg.	0,130	
— ouă (8 bucăți) sau	"	0,400	
praf de ouă integral	"	0,090	
— zahăr	"	0,300	
— ulei	kg.	0,100	
— sare	"	0,040	
— vanilină	"	0,001	
Pentru modelat			
— făină	"	0,100	
Pentru umplutură			
— gem	"	3,000	
— pesmet	"	0,600	
— vanilină	"	0,001	
Pentru uns tăvile și produsul			
— ulei	"	0,400	
Pentru decor			
— zahăr farin	"	0,150	
— vanilină	"	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,900 l apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina și uleiul. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit, 60-90 minute. În timpul dospirii, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu pesmetul și vanilina pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în două bucăți egale care se întind cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foi dreptunghiulare de circa 100/50 cm, care se taie în ștraifuri cu latura de 10-12 cm. La baza fiecărui ștraif se așază umplutura în strat uniform și se rulează. Rulourile obținute se taie în bucăți de 10-12 cm, se așază în tava unsă cu ulei, se ung la suprafață cu ulei și se lasă să crească 20-25 minute. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

20. BUCTE CU MERE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	85 g.
— drojdie de bere	,,	0,100	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	,,	0,100	
Pentru aluat			
— făină	,,	2,800	
— lapte sau	l.	1,300	
lapte praf	kg.	0,130	
— zahăr	,,	0,300	
— ulei	,,	0,100	
— ouă (8 bucăți) sau	,,	0,400	
praf de ouă integral	,,	0,090	
— sare	,,	0,040	
— vanilină	,,	0,001	
Pentru modelat			
— făină	,,	0,100	
Pentru umplutură			
— mere rase conservate	,,	3,000	
— zahăr	,,	0,300	
— pesmet	,,	0,200	
— scorțișoară	,,	0,010	
— vanilină	,,	0,00050	
Pentru uns tăvile și produsul			
— ulei	,,	0,400	
Pentru decor			
— zahăr farin	,,	0,100	
— vanilină	,,	0,00010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,400 l apă călduță și se

fierbe. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C). Se frămîntă pînă la încorporarea completă a acestuia. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer după care se lasă la dospit în vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Merele rase se amestecă cu pesmetul, scorțișoara, vanilina și zahărul, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în două bucăți care se întind cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foi de circa 100/50 cm, care se taie în ștraifuri late de circa 10 cm. La baza fiecărui ștraif se așază umplutura în strat uniform, după care se rulează. Rulourile se taie în bucăți de circa 10 cm lungime, se așază în tava unsă cu ulei. Se ung cu întreaga cantitate de ulei la suprafață și se lasă să crească circa 20 minute. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

21. CHIFLE DE CASĂ

(cu iaurt și ouă)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			50 g.
— făină	kg.	1,650	
— drojdie de bere	„	0,100	
— zahăr	„	0,025	
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	
— iaurt	„	1,000	
— ouă (3 bucăți) sau	„	0,150	
praf de ouă	„	0,034	
— ulei	„	0,175	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,025	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr	„	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 100 ml apă călduță. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C. Zahărul pentru decor se dizolvă în circa 100 ml apă rece. Iaurtul se încălzește la temperatura de 30°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în circa un litru apă caldă (35-40°C), se amestecă cu făina. Se obține maiaua care se presară cu puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

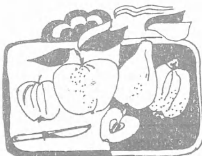
Sarea se dizolvă în apă caldă (35-40°C), se amestecă cu ouăle, iaurtul şi maiaua ; se adaugă făina şi uleiul încălzit (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă.

Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se lasă să crească 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale. Fiecare bucată se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei, se aşază în tavă unsă, se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu soluţie de zahăr la suprafaţă şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



22. CHIFLE DE CASĂ

(cu lapte şi ouă)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,650	50 g.
— drojdie de bere	,,	0,100	
— zahăr	,,	0,025	
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	
— ulei	,,	0,175	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— ouă (3 bucăţi) sau	,,	0,150	
praf de ouă	,,	0,034	
— sare	,,	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	,,	0,025	
Pentru uns tăvile			
— ulei	,,	0,025	
Pentru decor			
— zahăr	,,	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 100 ml. apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă într-un litru de apă călduţă (30-40°C) şi se fierbe. Uleiul se încălzeşte la temperatura de 35-40°C. Zahărul pentru decor se dizolvă în circa 100 ml apă rece.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în circa un litru apă caldă (35-40°C), se amestecă cu făina. Se obţine maiaua care se presară

cu puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Sarea se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se amestecă cu maiaua, ouăle și făina, se adaugă uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă.

Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă să crească 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Fiecare bucată se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se așază în tavă unsă, se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu soluție de zahăr la suprafață și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

23. CHIFLE DE CASĂ

(cu margarină, lapte și ouă)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,650	50 g.
— drojdie de bere	„	0,100	
— zahăr	„	0,025	
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	
— lapte sau	l.	1,150	
lapte praf	kg.	0,115	
— margarină	„	0,200	
— ouă (3 bucăți) sau	„	0,150	
praf de ouă	„	0,034	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,025	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr	„	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 100 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,150 l de apă călduță (30-40°C) și se fierbe. Margarina se încălzește la temperatura de 35-40°C. Zahărul pentru decor se dizolvă în circa 100 ml apă rece.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în circa un litru apă caldă (35-40°C), se amestecă cu făina. Se obține maiaua care se presară

cu puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Sarea se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se amestecă cu ouăle, maiaua şi făina, se adaugă margarina încălzită (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă.

Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se lasă să crească 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale. Fiecare bucată se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei, se aşază în tavă unsă, se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu soluţie de zahăr la suprafaţă şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

24. CHIFLE DE CASĂ

(cu unt, lapte şi ouă)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,650	50 g.
— drojdie de bere	„	0,100	
— zahăr	„	0,025	
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	
— lapte sau	l.	0,950	
lapte praf	kg.	0,095	
— apă	l.	0,200	
— unt în amestec cu margarină 50%	kg.	0,150	
— ouă (3 bucăţi) sau	„	0,150	
praf de ouă	„	0,034	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,025	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr	„	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 100 ml apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 950 ml apă călduţă (30-40°C) şi se fierbe. Untul se încălzeşte la temperatura de 34-40°C. Zahărul pentru decor se dizolvă în circa 100 ml apă rece.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în circa un litru apă caldă (35-40°C), se amestecă cu făina. Se obţine maiaua care se presară

cu puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

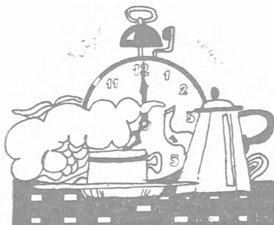
Sarea se dizolvă în apă și laptele cald (35-40°C), se amestecă cu ouăle, maiaua și făina, se adaugă untul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă.

Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă să crească 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Fiecare bucată se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se așază în tavă unsă, se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu soluție de zahăr la suprafață și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



25. CHIFLE DE CASĂ

(cu untură, lapte și ouă)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,650	50 g.
— drojdie de bere	"	0,100	
— zahăr	"	0,025	
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	
— lapte sau	l.	1,150	
lapte praf	kg.	0,115	
— untură	"	0,200	
— ouă (3 bucăți) sau	"	0,150	
praf de ouă	"	0,034	
— sare	"	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	"	0,025	
Pentru uns tăvile			
— ulei	"	0,025	
Pentru decor			
— zahăr	"	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 100 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,150 l apă călduță (30-40°C) și se fierbe. Untura se încălzește la temperatura de 35-40°C. Zahărul pentru decor se dizolvă în circa 100 ml apă rece.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în circa un litru apă caldă (35-40°C) și se amestecă cu făina. Se obține maiaua care se presară

cu puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Sarea se dizolvă în apă caldă (35-40°C), se amestecă cu ouăle, maiaua și făina, se adaugă untura încălzită (35-40°C) și să frămîntă pînă la încorporarea completă.

Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă să crească 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Fiecare bucată se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se așază în tavă unsă, se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu soluție de zahăr la suprafață și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

26. COLACI „BOTOŞANI"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	2,000	100 g.
— drojdie de bere	„	0,150	
— lapte sau	l.	1,500	
lapte praf	kg.	0,150	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	6,000	
— ouă (4 bucăţi) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf.	kg.	0,100	
— sare	„	0,100	
— ulei	„	0,100	
— zahăr	„	0,100	
Pentru modelat şi uns tăvile			
— ulei	kg.	0,150	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăţi)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 130 ml apă căldută. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,500 l apă căldută şi se fierbe. Uleiul se încălzeşte la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în laptele călduț (35-40°C). Se adaugă treptat făina, se obţine maiaua peste care se presară

puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă circa 1,500 l apă călduță și laptele cald (35-40°C). Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă a acestuia. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit circa 30 minute.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează în fitile lungi de circa 1 m, pe planșeta unsă cu ulei. Fiecare bucată de fitil se taie în două, se așază în formă de „X", se împletește de la mijloc spre capete, se unesc capetele obținînd un inel. Se așază pe tava unsă cu ulei, se lasă puțin să crească, se ung cu ou și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

27. COLACI BUZOIENI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	10 kg.
— drojdie de bere	„	0,300	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	5,300	
— lapte sau	l.	2,000	
lapte praf	kg.	0,200	
— zahăr	„	0,800	
— ouă (20 bucăți) sau	„	1,000	
praf de ouă integral	„	0,225	
— ulei	„	0,300	
— sare	„	0,060	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,150	
— glucoză	„	0,050	
— apă	l.	0,150	
— vanilină	kg.	0,001	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 660 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,600 l apă călduță, și se fierbe. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit la temperatura de 35-40°C și se frămîntă pînă la încorporarea completă a acestuia. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se împarte în bucăți de mărimi diferite (pentru produs de 2 kg, 1 kg, 0,5 kg) care se modelează pe planșeta unsă cu ulei, în fitile, din care se realizează colaci, prin împletirea acestora. Se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 150 ml. apă. Se fierbe 8-10 minute pînă cînd siropul este „legat". Se ia vasul de pe foc, se adaugă vanilina și se lasă să se răcească puțin.

Finisarea produsului

După coacere și răcire, colacii se ung la suprafață cu siropul cald (circa 60°C), se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

28. COLACI MOLDOVENEŞTI
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,800	10 kg.
— drojdie de bere	„	0,150	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	6,000	
— zahăr	„	0,100	
— ouă (16 bucăţi) sau	„	0,800	
praf de ouă integral	„	0,180	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat şi uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăţi)	„	0,100	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,150	
— glucoză	„	0,150	
— apă	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 530 ml apă călduţă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în circa 1,000 l apă călduţă (35-40°C). Se adaugă treptat făina, se obţine maiaua care se presară cu puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă circa 1,500 l apă călduță (35-40°C). Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 30-40 minute.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se împarte în bucăți de mărimi diferite (pentru produs de 2 kg, 1 kg, 0,5 kg) care se modelează pe planșeta unsă cu ulei, în fitile care se împletesc în două sau în trei, se unesc capetele, realizîndu-se colaci în formă de inel. Se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 100 ml apă. Se obține o compoziție care se fierbe pînă la obținerea unui sirop „legat". Se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească puțin.

Finisarea produsului

După coacere și răcire, colacii se ung cu siropul cald (circa 60°C) și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

29. CORNURI APERITIV

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	60 g.
— drojdie de bere	„	0,160	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,060	
Pentru aluat			
— făină	„	3,200	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— ouă (6 bucăți) sau	„	0,300	
praf de ouă integral	„	0,070	
— ulei	„	1,400	
— sare	„	0,060	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	
— sare	„	0,120	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 200 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,600 l apă călduță și se fierb. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obține maiaua care se presară cu puțină făină și se lasă la dospit 20-30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și laptele cald (35-40°C). Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Aluatul se lasă la fermentat (dospit) circa 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează în formă rotundă pe planșeta unsă cu ulei, se întind cu merdeneaua, se obțin foi ovale cu grosimea de circa 3 milimetri și diametrul de aproximativ 15 cm. Se rulează, se modelează în formă de corn și se așază în tava unsă cu ulei. Se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu ou la suprafață, se presară cu sare și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



30. CORNURI CU BRÎNZĂ DE VACI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,000	
— zahăr	„	0,650	
— lapte sau	l.	1,800	
lapte praf	kg.	0,180	
— ouă (15 bucăți) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— ulei	„	0,250	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	kg.	0,150	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	3,500	
— zahăr	„	0,500	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,0005	
— griș	„	0,200	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 750 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Uleiul

se încălzește la temperatura de 35-40°C. Grișul se fierbe în circa 400 ml apă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 reframîntări prin introducerea marginilor aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, zahărul, grișul, răzătura de lămîie și vanilina pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei. Se întind cu merdeneaua în formă de triunghi. La baza triunghiului se așază circa 48 g umplutură, (care se întinde puțin), se îndoiesc marginile triunghiului de la vîrf spre bază (pentru a menține umplutura) apoi se rulează de la bază spre vîrf, se modelează în formă de corn, se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

31. CORNURI CU GEM

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	120 g.
— drojdie de bere	"	0,300	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0.100	
— zahăr	"	0,100	
Pentru aluat			
— făină	"	4,500	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	"	0,800	
— ouă (18 bucăți) sau	"	0,900	
praf de ouă integral	"	0,200	
— ulei	"	0,300	
— vanilină	"	0,001	
— sare	"	0,060	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	"	0,150	
Pentru umplutură			
— gem (vișine, caise, pere)	kg.	3,500	
— biscuiți	"	0,200	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	"	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,400 litri apă și se fierbe. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C. Biscuiții se zdrobesc cu merdeneaua pînă se obține o pudră.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu pudra de biscuiți pînă se obține o compoziție omogenă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei. Se întind cu merdeneaua în formă de triunghi. La baza triunghiului se așază circa 35 g, umplutură, (se întinde puțin), se rulează marginile puțin spre interior apoi de la bază spre vîrf și se obțin cornurile. Se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

32. CORNURI CU MAC

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	120 g.
— drojdie de bere	"	0,300	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— zahăr	"	0,100	
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,500	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	"	0,800	
— ouă (18 bucăți) sau	"	0,900	
praf de ouă integral	"	0,200	
— ulei	"	0,300	
— vanilină	"	0,001	
— sare	"	0,060	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	"	0,150	
Pentru umplutură			
— mac	kg.	1,000	
— pesmet	"	0,500	
— zahăr	"	1,100	
— lapte sau	l.	1,200	
lapte praf	kg.	0,120	
— vanilină	"	0,00025	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	"	0,200	
— mac	"	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml. apă călduță.

Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 3,600 litri apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C. Macul se macină.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 reframîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Pesmetul se amestecă cu laptele fierbinte (circa 100°C), apoi se adaugă zahărul, macul și vanilina și se amestecă pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei. Se întind cu merdeneaua în formă de triunghi. La baza triunghiului se așază circa 38 g. umplutură, (care se întinde puțin), se îndoiesc marginile triunghiului de la vîrf spre bază, apoi se rulează spre vîrf și se obțin cornurile. Se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

33. CORNURI CU NUCĂ

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	120 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,500	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	„	0,800	
— ouă (18 bucăţi) sau	„	0,900	
praf de ouă integral	„	0,200	
— ulei	„	0,300	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,060	
Pentru modelat şi uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	kg.	1,000	
— zahăr	„	0,800	
— lapte sau	l.	1,600	
lapte praf	kg.	0,160	
— pesmet	„	0,600	
— scorţişoară	„	0,010	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăţi)	kg.	0,200	
— miez de nucă	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml. apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,400 litri apă călduţă şi se

fierbe. Uleiul se încălzeşte la temperatura de 35-40°C. Scorţişoara se macină şi se cerne. Miezul de nucă se curăţă de impurităţi şi se macină.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi vanilina. Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făină. După încorporarea întregii cantităţi de făină se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări, prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Pesmetul se amestecă cu laptele fierbinte (circa 100°C) apoi se adaugă zahărul, miezul de nucă, scorţişoara şi se amestecă pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale care se modelează rotund, pe planşeta unsă cu ulei. Se întind cu merdeneaua în formă de triunghi. La baza triunghiului se aşază circa 37 g. umplutură, (care se întinde puţin), se îndoiesc marginile triunghiului de la vîrf spre bază, apoi se rulează spre vîrf şi se obţin cornurile. Se aşază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

34. CORNURI CU PASTĂ DE FRUCTE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	"	0,300	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	"	0,100	
Pentru aluat			
— făină	"	5,000	
— lapte sau	l.	1,800	
lapte praf	kg.	0,180	
— zahăr	"	0,800	
— ouă (18 bucăți) sau	"	0,900	
praf de ouă integral	"	0,200	
— ulei	"	0,300	
— vanilină	"	0,001	
— sare	"	0,060	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	kg.	0,150	
Pentru umplutură			
— pastă de fructe (cireșe, vișine, căpșuni, pepene)	"	3,500	
— biscuiți	"	0,300	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	"	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,400 ml. apă și se fierbe. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C. Biscuiții se zdrobesc cu merdeneaua pînă se obține o pudră.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald la (35-40°C), se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi vanilina. Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Pasta de fructe se amestecă cu pudra de biscuiţi, pînă se obţine o compoziţie omogenă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale care se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei. Se întind cu merdeneaua în formă de triunghi. La baza triunghiului se aşază circa 35 g. umplutură, (se întinde puţin), se îndoiesc marginile triunghiului de la vîrf spre bază apoi se rulează spre vîrf, se modelează în formă de corn. Se aşază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească, se ung cu ou la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

35. CORNURI CU RAHAT

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	,,	0,300	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— zahăr	,,	0,100	
Pentru aluat			
— făină	,,	5,000	
— lapte sau	l.	1,500	
lapte praf	kg.	0,150	
— zahăr	,,	0,800	
— ouă (18 bucăți) sau	,,	0,900	
praf de ouă integral	,,	0,200	
— ulei	,,	0,300	
— sare	,,	0,060	
— vanilină	,,	0,001	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	,,	0,150	
Pentru umplutură			
— rahat	,,	3,600	
— făină	,,	0,100	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	,,	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,200 l. apă călduță și se fierbe. Rahatul se pudrează cu făină și se taie bucăți. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit 60-90 minute. În timpul dospirii se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, care se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei în foi triunghiulare cu grosimea de 0,5 cm. La baza triunghiului se așază bucățile de rahat. Se îndoiesc marginile de la vîrf spre bază și se rulează spre vîrf. Se așază în tava unsă, se modelează în formă de corn, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

36. CORNURI SIMPLE
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	110 g.
— drojdie de bere	„	0,400	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	6,000	
— lapte sau	l.	1,800	
lapte praf	kg.	0,180	
— zahăr	„	1,050	
— ouă (23 bucăți) sau	„	1,150	
praf de ouă integral	„	0,260	
— ulei	„	0,350	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,070	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	kg.	0,150	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	
— zahăr	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 760 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,800 litri apă și se fierbe. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (la temperatura de 35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină se adaugă treptat uleiul încălzit și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute, în funcție de calitatea drojdiei de bere, a făinii și a temperaturii din camera de lucru.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se întind cu merdeneaua în formă de triunghi. Se îndoaie marginile de la vîrf spre bază, apoi se rulează de la bază spre vîrf și se obțin cornurile. Se așază în tava unsă cu ulei și se lasă să crească circa 20 minute. Se ung cu ou la suprafață, se presară zahăr deasupra, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

37. CORNURI SUCEVENE CU RAHAT
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	90 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	3,800	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	„	0,700	
— ouă (5 bucăți) sau	„	0,250	
praf de ouă integral	„	0,055	
— sare	„	0,030	
— esență (lămîie, rom)	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,001	
Pentru umplutură			
— rahat	„	2,600	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 165 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Rahatul se pudrează cu făină și se taie bucăți.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C), vanilina și esența. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Frămîntarea se consideră terminată, cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit circa 60-90 minute. În timpul dospirii, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, care se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi triunghiulare, cu grosimea de circa 0,5 cm. La baza triunghiului se așază bucățile de rahat și se rulează spre vîrf. Se așază în tava unsă, se modelează în formă de corn, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

38. COVRIGI ARGEŞENI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	90 g
— drojdie de bere	„	0,200	
— lapte sau	l.	0,900	
lapte praf	kg.	0,090	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,800	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— zahăr	„	0,600	
— margarină	„	0,250	
— ouă (26 bucăți) sau	„	1,300	
praf de ouă integral	„	0,290	
— ulei	„	0,800	
— sare	„	0,100	
— esență de lămîie	l.	0,050	
— vanilină	kg.	0,0005	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,075	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,900 l. apă călduță și se fierbe. Praful de ouă se dizolvă în circa 860 ml. apă călduță. Margarina și uleiul se încălzesc, pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în 900 ml. lapte cald (35-40°C). Se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, 30-40 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, laptele, margarina și uleiul, esența de lămîie și vanilina, pînă se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se acoperă cu o pînză albă și se lasă la dospit pe planșeta presărată cu făină, 40-60 minute.

Prepararea siropului

Zahărul se caramelizează, apoi se dizolvă în aproximativ 500 ml. apă și se fierbe 20-25 minute.

Divizarea și modelarea aluatului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează pe planșeta presărată cu făină, în fitile cu grosimea de 1,5 cm. Din fiecare fitil se realizează produsul sub formă de opt, se lasă în repaos 5-10 minute.

Opărirea și coacerea produsului

Covrigii se opăresc în sirop 5-10 minute pînă se ridică la suprafața lichidului. Se scot cu o paletă, se lasă puțin să se scurgă și se așază în tavă. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

39. COVRIGI „BRAŞOV"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	90 g.
— drojdie de bere	„	0,200	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	5,750	
— zahăr	„	0,150	
— ouă (17 bucăţi) sau	„	0,850	
praf de ouă integral	„	0,190	
— sare	„	0,040	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,100	
Pentru decor			
— mac	„	0,100	
— sare	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 560 ml. apă călduţă. Macul se amestecă cu sarea.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în circa 1,100 l. apă călduţă (35-40°C), se adaugă treptat făina şi se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, 30-40 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul şi circa 1,600 l. apă caldă (35-40°C), se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se acoperă cu o pînză albă şi se lasă la dospit pe planşeta presărată cu făină, 40-60 minute.

Prepararea siropului

Zahărul se caramelizează, apoi se dizolvă în aproximativ 500 ml. apă şi se fierbe 20-25 minute.

Divizarea şi modelarea aluatului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale, care se modelează pe planşeta presărată cu făină, în fitile cu lungimea de circa 55 cm. şi grosimea de aproximativ 1,5 cm., subţiindu-se spre capete pînă ajunge la grosimea de circa 0,5 cm. Din fiecare fitil se formează o buclă cu circumferinţa de aproximativ 20 cm. ale cărei capete se împletesc de două ori, apoi se lipesc în interiorul inelului în partea opusă şi se obţine covrigul în formă de opt. Se lasă în repaos circa 10 minute.

Opărirea şi coacerea produsului

Covrigii se opăresc în sirop circa 10 minute, pînă se ridică la suprafaţa lichidului, se scot cu o paletă şi se tapetează cu mac şi sare, pe aproximativ jumătate din circumferinţă, apoi se aşază pe scîndură, se introduc în cuptor lîngă flacără unde se ţin circa 5 minute. Se răstoarnă de pe scîndură pe vatră, se ţin încă 5 minute, după care se mută încă de 2 ori spre mijlocul vetrei pentru a se realiza o coacere uniformă.

Coacerea covrigilor durează aproximativ 20 minute şi se mai poate realiza şi în tavă, în cuptor obişnuit în care se coc produsele de patiserie.

După coacere se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

40. COVRIGI „BUCUREŞTI"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	90 g.
— drojdie de bere	"	0,200	
— zahăr	"	0,050	
Pentru aluat			
— făină	"	5,750	
— zahăr	"	0,150	
— praf de ouă integral	"	0,080	
— lapte praf	"	0,200	
— sare	"	0,040	
Pentru modelat			
— făină	"	0,050	
Pentru sirop			
— zahăr	"	0,100	
Pentru decor			
— mac	"	0,100	
— sare	"	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 200 ml. apă călduţă. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduţă, apoi se fierbe. Macul se amestecă cu sarea.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în circa 1,100 l. apă caldă (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, 30-40 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul și laptele cald (35-40°C), pînă se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență tare care se acoperă cu o pînză albă și se lasă la dospit pe planșeta presărată cu făină, circa 60 minute.

Divizarea și modelarea aluatului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează pe planșeta presărată cu făină, în fitile cu lungimea de circa 55 cm. și diametrul de aproximativ 1 cm. Fiecare fitil se împletește în două prin răsucire, se unesc capetele prin presare și se obține produsul sub formă de inel. Se lasă în repaos 5-10 minute.

Prepararea siropului

Zahărul se caramelizează, apoi se dizolvă în circa 500 ml. apă și se fierbe aproximativ 20-25 minute.

Opărirea și coacerea produsului

Covrigii se opăresc în sirop circa 5-10 minute pînă se ridică la suprafața lichidului, se scot cu o paletă și se tapetează cu mac și sare pe aproximativ jumătate din circumferință. Apoi, se așază pe scîndură, se introduc în cuptor lîngă flacără, unde se țin circa 5 minute. Se răstoarnă de pe scîndură pe vatră, se țin încă 5 minute după care se mută încă de 2 ori spre mijlocul vetrei, pentru a se realiza o coacere uniformă. Coacerea durează aproximativ 20 minute și se poate realiza și pe tavă în cuptor obișnuit în care se coc produsele de patiserie. După coacere se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

41. COVRIGI „BUZĂU"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate pentru brută 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	90 g.
— drojdie de bere	„	0.200	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	5,750	
— zahăr	„	0,150	
— sare	„	0,040	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,100	
Pentru decor			
— mac	„	0,100	
— sare	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Macul se amestecă cu sarea.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în circa 1,100 l. apă caldă (35-40°C). Se adaugă treptat făina și se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Zahărul și sarea se dizolvă în circa 2,200 l. apă călduță (35-40°C), se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență tare care se acoperă cu o pînză albă și se lasă la dospit pe planșeta presărată cu făină, 40-60 minute.

Divizarea și modelarea aluatului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează pe planșeta presărată cu făină, în fitile cu lungimea de circa 25 cm. și grosimea de circa 2 cm. Se unesc capetele prin presare și se obține produsul sub formă de inel. Se lasă în repaos 5-10 minute.

Prepararea siropului

Zahărul se caramelizează, apoi se dizolvă în circa 500 ml. apă și se fierbe aproximativ 25 minute.

Opărirea și coacerea produsului

Covrigii se opăresc în sirop 5-10 minute pînă se ridică la suprafața lichidului. Se scot cu o paletă și se tapetează cu mac și sare pe aproximativ jumătate din circumferință. Apoi, se așază pe scîndură și se introduc în cuptor lîngă flacără, unde se țin circa 5 minute, după care se răstoarnă de pe scîndură pe vatră, se țin circa 5 minute, apoi se mută încă de 2 ori spre mijlocul vetrei pentru a se realiza o coacere uniformă. Coacerea durează circa 20 minute și se poate realiza și în tavă în cuptor obișnuit în care se coc produsele de patiserie.

După coacere, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

42. COVRIGI CLUJENI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	90 g.
— drojdie de bere	„	0,200	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	6,250	
— ouă (19 bucăți) sau	„	0,950	
praf de ouă integral	„	0,215	
— zahăr	„	0,200	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,075	
Pentru decor			
— mac	„	0,150	
Pentru uns tăvile			
— ulei	kg.	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml. apă călduță.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în circa 600 ml. apă caldă (35-40°C). Se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, se adaugă zahărul dizolvat în circa 2,200 l. apă caldă (35-40°C). Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se acoperă cu o pînză albă şi se lasă la dospit pe planşeta presărată cu făină, 40-60 minute la temperatura de 35-40°C.

Prepararea siropului

Zahărul se caramelizează ; apoi se dizolvă în aproximativ 500 ml. apă şi se fierbe 20-25 minute.

Divizarea şi modelarea aluatului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale, se modelează pe planşeta presărată cu făină, în fitile cu grosimea de circa 1,5 cm. subţiindu-se spre capete pînă ajunge la grosimea de circa 0,5 cm. Din fiecare fitil se formează o buclă cu circumferinţa de aproximativ 20 cm. ale cărei capete se împletesc de 2 ori, apoi se lipesc în interiorul inelului în partea opusă obţinîndu-se covrigul sub formă de opt. Se lasă în repaos 5-10 minute.

Opărirea şi coacerea produsului

Covrigii se opăresc în sirop 5-10 minute pînă se ridică la suprafaţa lichidului. Se scot cu o paletă, se tapetează cu mac pe aproximativ jumătate din circumferinţă, se lasă să se scurgă, se aşază pe tava unsă cu ulei, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

43. COVRIGI CU MIERE ŞI NUCI
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	90 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	„	0,650	
— ouă (15 bucăţi) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— margarină	„	0,500	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,100	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăţi)	„	0,100	
— miere de albine	„	0,800	
— miez de nucă	„	0,750	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 500 ml. apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduţă şi se fierbe. Miezul de nucă se curăţă de impurităţi şi se zdrobeşte cu merdeneaua. Margarina se încălzeşte pînă la temperatura de 40-45°C. Mierea se încălzeşte la temperatura de 40-45°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat margarina încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Pe planșeta unsă cu ulei, se modelează în fitile de circa 30 cm. lungime și 2 cm. grosime care se împletesc în două prin răsucire, se unesc capetele și se obțin covrigii. Se așază în tava unsă, se lasă circa 20 minute să crească, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se ung cu miere caldă (40-45°C), se barotează cu miez de nucă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

44. COVRIGI ÎMPLETIȚI, CU NUCĂ
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	5,600	100 g.
— făină pentru turat	„	0,300	
— făină pentru modelat	„	0,100	
— lapte sau	l.	2,000	
lapte praf	kg.	0,200	
— ouă (14 bucăți) sau	„	0,700	
praf de ouă integral	„	0,160	
— ulei	„	0,800	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,175	
— drojdie de bere	„	0,200	
— esență de lămîie	l.	0,010	
— zahăr	kg.	0,300	
— sare	kg.	0,075	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	kg.	0,150	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,900	
— glucoză	„	1,000	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	
— miez de nucă	„	0,600	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 470 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,400 l. apă călduță și se fierbe. Miezul de nucă se alege de impurități și se macină. Uleiul se încălzește

la temperaura de 35-40°C. Untul se amestecă cu făina în așa fel încît făina să fie distribuită uniform în masa de unt și se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute.

Prepararea aluatului

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se adaugă ouăle, sarea, esența de lămîie și se obține o compoziție care se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă uleiul cald (35-40°C) și se frămîntă pînă se încorporează întreaga cantitate. Se obține un aluat care se întinde în foaie pătrată cu mijlocul mai gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul, apoi se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină în foaie groasă de circa 1cm. care se împăturește în patru și se lasă la rece la temperatura de +4°C, circa 15 minute. Operațiunea de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă odată.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se întinde în foaie dreptunghiulară cu grosimea de circa 2 cm. și lungimea de 30 cm., care se taie în ștraifuri cu latura de aproximativ 1,5 cm. Se obține un fitil care se răsucește și se modelează în formă de opt. Se așază în tavă, se lasă 10-15 minute să crească, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 1 litru apă, se fierb 10-15 minute pînă se obține un sirop „legat". Se ia de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă vanilina.

Finisarea produsului

După coacere și răcire, covrigii se însiropează în siropul cald circa 80°C, se presară cu nucă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

45. COVRIGI OLTENEȘTI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,300	90 g.
— drojdie de bere	„	0,200	
Pentru aluat			
— făină	„	6,000	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,040	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,050	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,050	
— glucoză	„	0,350	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne.

Prepararea maielei

Drojdia se dizolvă în 0,900 l. apă călduță (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Maiaua se amestecă cu circa 2,500 l. apă în care a fost dizolvată sarea și vanilina și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la dospit la temperatura de 35-40°C aproximativ 30 minute.

Modelarea şi coacerea produsului

Aluatul obţinut se împarte în 100 bucăţi egale, care se modelează pe planşetă în fitile cu grosimea de circa 1,5 cm. şi lungimea de 50-55 cm. subţiindu-se spre capete pînă ajunge la grosimea de circa 0,5 cm.

Din fiecare fitil, se formează o buclă cu circumferinţa de aproximativ 20 cm. ale cărei capete se împletesc de 2 ori apoi se lipesc în interiorul inelului, în partea opusă. Se obţine covrigul sub formă de opt. Se lasă în repaos 5-10 minute, se aşază în tavă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul şi glucoza se dizolvă în circa 500 ml. apă. Se obţine o compoziţie care se fierbe 10-20 minute pînă se obţine un sirop „legat".

Finisarea produsului

După coacere, covrigii se lasă să se răcească şi se ung cu siropul cald (circa 60°C). Se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

46. COVRIGI POLONEZI I

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,500	80 g.
— drojdie de bere	„	0,200	
— lapte sau	l.	0,300	
lapte praf	„	0,030	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	3,000	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— zahăr	„	0,600	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,600	
— ulei	„	0,100	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,040	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru sirop			
— zahăr	„	2,000	
— glucoză	„	0,400	
— vanilină	„	0,00025	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Uleiul se în-

călzeşte la temperatura de 35-40°C. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă într-un litru apă călduță și se fierbe. Untul se încălzește puțin și se amestecă pînă devine ca o pastă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (30-40°C), se adaugă făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, se adaugă laptele cald la temperatura de 35-40°C în care a fost dizolvat zahărul, se adaugă vanilina și răzătura de lămîie. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă uleiul încălzit și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer ,după care se lasă la dospit cu vasul acoperit, circa 60 minute, la temperatura de 35-40°C.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se întinde în foaie cu grosimea de circa 1 cm., se unge cu unt, se împăturește în patru și se lasă la rece la temperatură de circa +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde în foaie cu grosimea de 1 cm., se taie în ştraifuri de 1,5 cm/45 cm., fiecare ştraif se răsucește de la capete spre mijloc în formă de spirală apoi se modelează în formă de buclă cu circumferința de 20 cm. ale cărei capete se împletesc de 2 ori, după care se lipesc în interiorul inelului în partea opusă obținîndu-se covrigul în formă de opt. Se așază în tavă, se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu ou și se coc la foc moderat (180-220°C). După coacere, se lasă să se răcească.

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 1,200 litri apă, se fierb 10-15 minute pînă se obține un sirop „legat". Se ia de pe foc și se adaugă răzătura de lămîie și vanilina.

Finisarea produsului

Covrigii se însiropează pe rînd în siropul cald (circa 60°C) și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

47. COVRIGI „RĂDĂUŢI"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg	1,500	100 g.
— drojdie de bere	„	0,200	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	5,500	
— zahăr	„	0,500	
— miere artificială	„	0,200	
— ulei	„	0,200	
— mac	„	0,100	
— esenţă de lămîie	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,050	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăţi)	„	0,100	
— mac	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Uleiul se încălzeşte pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă într-un litru apă călduţă (35-40°C), se amestecă cu făina şi se obţine maiaua peste care se

presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit), la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Zahărul și sarea se dizolvă în circa 2,500 l. apă, se adaugă mierea artificială, vanilina, esența de lămîie, macul, se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit 40-60 minute în vasul acoperit, la temperatura de 35-40°C.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează pe planșeta presărată cu făină, în fitile cu grosimea de circa 1 cm. Se modelează în formă de opt, se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu ou la suprafață, se tapetează cu mac pe o singură parte, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

48. COVRIGI SĂRAȚI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	90 g.
— drojdie de bere	„	0,200	
Pentru aluat			
— făină	„	5,500	
— iaurt sau	„	0,400	
lapte bătut	„	0,400	
— margarină	„	0,200	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,100	
Pentru decor			
— sare	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Margarina se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se dizolvă în circa 1 litru apă caldă (35-40°C), se adaugă făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) circa 30 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Sarea se dizolvă în circa 2,200 l. apă caldă (35-40°C), se amestecă cu muiaua și iaurtul și se frămîntă cu făina. Apoi, se adaugă margarina încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Se obține un aluat de consistență potrivită care se modelează rotund și se lasă să crească 30-40 minute, pe planșeta presărată cu făină.

Prepararea siropului

Zahărul se caramelizează, apoi se dizolvă în circa 500 ml. apă și se fierbe 10-15 minute.

Divizarea și modelarea aluatului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, se modelează pe planșeta presărată cu făină, în fitile cu grosimea de circa 1,5 cm., se unesc capetele și se obține produsul în formă de inel.

Opărirea și coacerea produsului

Covrigii se opăresc în sirop, 5-10 minute, pînă se ridică la suprafața lichidului. Se scot cu o paletă și se tapetează cu sare pe aproximativ jumătate din circumferință. Apoi, se așază în tavă și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

49. COVRIGI SĂTMĂRENI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 88 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	2,000	90 g.
— drojdie de bere	„	0,150	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— zahăr	„	0,350	
— margarină	„	0,200	
— iaurt	„	1,000	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,060	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,075	
Pentru decor			
— mac	kg.	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Margarina se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în circa 1,700 l. apă caldă (35-40°C). Se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se

presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Zahărul și sarea se amestecă cu iaurtul, răzătura de lămîie, vanilina și circa 300 ml. apă caldă (35-40°C). Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina, adăugînd treptat margarina topită la 40°C. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă să crească 30-40 minute.

Divizarea aluatului și modelarea produsului

Aluatul se împarte în 88 bucăți egale care se modelează pe planșetă în fitile cu diametrul de circa 1 cm. Fiecare fitil se împletește în două, se unesc capetele și se obține produsul sub formă de inel împletit. Se lasă la odihnă 10-15 minute.

Prepararea siropului

Zahărul caramelizat se dizolvă în 0,5 litri apă și se fierbe 20-25 minute.

Opărirea și coacerea produsului

Covrigii se opăresc în sirop circa 5-10 minute, pînă se ridică la suprafața lichidului. Se scot cu o paletă și se tapetează cu mac pe aproximativ jumătate din circumferință. Se așază în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

50. COZONAC CU CACAO

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,200	10 kg.
— drojdie de bere	„	0,400	
— lapte sau	l.	0,800	
lapte praf	kg.	0,080	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,800	
— lapte sau	l.	1,100	
lapte praf	kg.	0,110	
— ouă (26 bucăți)	„	1,300	
— zahăr	„	1,200	
— răzătură de lămîie	„	0,200	
— ulei	„	0,500	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,200	
— cacao	„	0,200	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,060	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru tăvi			
— margarină	„	0,200	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile de ou se amestecă cu sarea și se țin la cald la temperatura de 35-40°C. Laptele se

fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,900 l. apă călduță și se fierbe. Uleiul și untul se încălzesc la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Gălbenușurile de ou se amestecă cu 600 g. zahăr și se bat pînă se obține o compoziție de consistența unei creme. Se adaugă treptat circa 100 ml. lapte cald (35-40°C) și se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a zahărului. Separat, se amestecă laptele cald (35-40°C) cu răzătura de lămîie și vanilina, după care se toarnă treptat peste compoziția de gălbenușuri. Compoziția astfel obținută se amestecă cu maiaua, albușul bătut spumă cu restul de zahăr și se frămîntă cu 4,600 kg făină. După încorporarea întregii cantități de făină, aluatul se împarte în două părți egale. O parte de aluat se frămîntă în continuare cu 200 g. cacao, iar cealaltă parte, cu 200 g. făină. Apoi fiecare parte de aluat se frămîntă cu jumătatea din grăsimea încălzită (35-40°C), pînă se încorporează toată cantitatea. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer. După frămîntare, aluatul se lasă la dospit în vasul acoperit, 60-120 minute. În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 2-3 ori prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Cele două feluri de aluat (cu cacao și fără cacao), se împart în bucăți de 250 sau 500 grame care se modelează în fitile : Pentru realizarea unui cozonac se folosesc două fitile de aluat cu cacao și 2 fitile de aluat fără cacao care se împletesc în patru. Se așază în tava unsă cu margarină, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

51. COZONAC CU MAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	10 kg.
— drojdie de bere	kg.	0,300	
— lapte	l.	0,700	
— zahăr	kg.	0,100	
Pentru opărit făina			
— făină	kg.	0,250	
— lapte	l.	0,500	
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,050	
— lapte	l.	0,150	
— zahăr	kg.	1.000	
— ouă (gălbenuşuri 24 buc. = 12 ouă)	„	0,600	
— ouă (albuşuri 12 buc. = 6 ouă)	„	0,300	
— ulei	„	0,200	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,250	
— răzătură de lămîie	„	0,150	
— esenţă de rom	l.	0,015	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	„	0,035	
Pentru umplutură			
— mac	„	1,750	
— zahăr	„	1,000	
— ouă (albuşuri 24 buc. = 12 ouă)	„	0,600	
— esenţă de rom	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,0005	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,100	
Pentru forme			
— margarină	„	0.200	
— zahăr	„	0,500	
Pentru decor			
— ouă (gălbenuşuri 4 bucăţi)	„	0,100	
— mac	„	0.030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşurile se amestecă cu sarea şi se ţin la cald la temperatura de 35-40°C. Uleiul şi untul se în-

călzesc pînă la temperatura de 35-40°C. Laptele se fierbe. Macul se macină.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul pînă se obține o compoziție fluidă, apoi se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Opărirea făinei

În laptele fierbinte (90-95°C) se adaugă treptat făina, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția obținută se lasă să se răcească pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea compoziției din gălbenușuri de ou

În laptele cald (35-40°C), se dizolvă jumătate din cantitatea de zahăr, se adaugă gălbenușurile de ouă, răzătura de lămîie, esența de rom, vanilina și se amestecă pentru omogenizare. Compoziția obținută se ține la cald la temperatura de 35-40°C.

Prepararea albușurilor de ou

Albușurile de ou se bat spumă, se adaugă treptat zahărul rămas, continuînd baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia.

Prepararea aluatului

Maiaua dospită se amestecă cu compoziția de făină opărită și gălbenușurile de ouă, apoi se adaugă albușurile și se amestecă ușor pînă la uniformizare.

Se adaugă treptat făina pînă la înglobarea întregii cantități, după care se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă apar bule de aer la suprafață, iar aluatul se desprinde de pereții vasului.

După frămîntare, aluatul se unge la suprafață cu ulei, se ung și pereții vasului și se lasă la fermentat (dospit) cu vasul acoperit, la temperatura de 35-40°C, 60-90 minute.

În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 2-3 ori prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Prepararea umpluturii

Albușurile de ouă se amestecă (se bat) cu zahărul pînă la dizolvarea completă a acestuia, apoi se adaugă macul, esența de rom, vanilina și se amestecă pînă la uniformizare.

Divizarea și modelarea aluatului

Aluatul se porționează în 10 sau 20 bucăți egale în funcție de mărimea formelor. Fiecare bucată de aluat se întinde pe planșeta unsă cu ulei în foaie de grosime de cca 1 cm, apoi se așază circa 300 sau

respectiv 150 g de umplutură în strat uniform pe toată suprafața. Se îndoaie marginile foii spre interior apoi se rulează ușor, se așază în forma unsă cu margarină și tapetată cu zahăr. Formele se așază în tavă, se lasă să crească la temperatura de 35-40°C. Cînd cozonacii cresc pînă la nivelul formelor se unge suprafața acestora cu ou și se introduc în cuptor.

Coacerea cozonacilor

Cozonacii se coc la temperatură mică la început, circa 120°C, 10-15 minute, pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură ridicată (250-220°C), pentru a se realiza rumenirea suprafețelor, după care se reduce temperatura la 200-180°C, pentru a se realiza o coacere uniformă. Durata procesului de coacere este de 40-50 minute.

După coacere, cozonacii se scot din cuptor, se lasă să se răcească puțin, apoi se scot din forme și se așază cu partea inferioară în sus. Se țin la temperatura camerei pînă la răcirea completă, apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



52. COZONAC MOLDOVENESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	10 kg.
— drojdie de bere	kg.	0,400	
— zahăr	„	0,100	
— lapte	l.	0,700	
Pentru opărit făina			
— făină	„	0,400	
— lapte	l.	0,700	
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,300	
— lapte	l.	0,250	
— zahăr	kg.	1,350	
— ouă (gălbenușuri 40 buc. = 20 ouă)	„	1,000	
— ulei	„	0,300	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,375	
— răzătură de lămîie	„	0,150	
— esență de rom	l.	0,020	
— stafide	kg.	0,300	
— coji de portocale confiate	„	0,350	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,100	
Pentru forme			
— margarină	„	0,200	
— zahăr	„	0,500	
Pentru decor			
— ouă (gălbenușuri 4 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea și se țin la cald, la temperatura de 35-40°C. Uleiul și untul se încălzesc pînă la temperatura de 35-40°C. Laptele se fierbe. Stafidele se

curăță de codițe, se spală și se lasă să se usuce. Cojile de portocală confiate, se taie cubulețe mici.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul pînă se obține o compoziție fluidă, apoi se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Opărirea făinei

În laptele fierbinte (90-95°C) se adaugă treptat făina, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția obținută se lasă să se răcească pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

În laptele cald (35-40°C), se dizolvă zahărul, se adaugă gălbenușurile de ouă, răzătura de lămîie, esența de rom, vanilina și se amestecă pentru omogenizare. Compoziția astfel obținută se amestecă cu maiaua și compoziția de făină opărită și se frămîntă cu făina adăugată treptat.

După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C), stafidele, cojile de portocală tăiate cuburi și se frămîntă pînă apar la suprafață bule de aer, iar aluatul se desprinde de pereții vasului. După frămîntare, aluatul se unge la suprafață cu ulei, se ung și pereții vasului și se lasă la fermentat (dospit) în vasul acoperit, la temperatura de 35-40°C, 60-90 minute.

În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 2-3 ori prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Divizarea și modelarea aluatului

Aluatul dospit se porționează în 10 sau 20 bucăți egale, în funcție de mărimea formelor. Fiecare bucată de aluat se divizează în două bucăți, care se modelează pe planșeta unsă cu ulei, în fitile de lungimea formelor, cu diametrul de 5-6 cm., care se împletesc în două și se așază în formele unse cu margarină și tapetate cu zahăr. Formele se așază în tavă, se lasă să crească la temperatura de 35-40°C. Cînd cozonacii cresc se unge suprafața acestora cu gălbenușuri de ou și se introduc în cuptor.

Coacerea cozonacilor

Cozonacii se coc la temperatură mică la început, circa 120°C, 10-15 minute, pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură ridicată (250-220°C), pentru a se realiza rumenirea suprafețelor, după care se reduce temperatura la 200-180°C, pentru a se realiza o coacere uniformă. Durata procesului de coacere este de 40-50 minute.

După coacere, cozonacii se scot din cuptor, se lasă să se răcească puțin, apoi se scot din forme și se așază cu partea inferioară în sus. Se țin la temperatura camerei pînă la răcirea completă, apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

53. COZONAC CU NUCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	10 kg.
— drojdie de bere	„	0,300	
— lapte	l.	0,700	
— zahăr	kg.	0,100	
Pentru opărit făina			
— făină	kg.	0,250	
— lapte	l.	0,500	
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,050	
— lapte	l.	0,150	
— zahăr	kg.	1,000	
— ouă (gălbenușuri 24 buc. = 12 ouă)	„	0,600	
— ouă (albușuri 12 buc. = 6 ouă)	„	0,300	
— ulei	„	0,200	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,250	
— răzătură de lămîie	„	0,150	
— esență de rom	l.	0,015	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	„	0,035	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	1,800	
— zahăr	„	1,000	
— ouă (albușuri 12 buc. = 6 ouă)	„	0,300	
— esență de rom	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,0005	
— cacao	„	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,100	
Pentru forme			
— margarină	„	0,200	
— zahăr	„	0,500	
Pentru decor			
— miez de nucă	„	0,100	
— ouă (gălbenușuri 4 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea și se țin la cald, la temperatura de 35-40°C. Uleiul și untul se în-

călzesc pînă la temperatura de 35-40°C. Laptele se fierbe. Miezul de nucă se alege de impurităţi şi se zdrobesc cu merdeneaua.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul pînă se obţine o compoziţie fluidă, apoi se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Opărirea făinei

În laptele fierbinte (90-95°C) se adaugă treptat făina, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziţia obţinută se lasă să se răcească pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea compoziţiei din gălbenuşuri de ou

În laptele cald (35-40°C), se dizolvă jumătate din cantitatea de zahăr, se adaugă gălbenuşurile de ouă, răzătura de lămîie, esenţa de rom, vanilina şi se amestecă pentru omogenizare. Compoziţia obţinută se ţine la cald la temperatura de 35-40°C.

Prepararea albuşurilor de ou

Albuşurile de ou se bat spumă, se adaugă treptat zahărul rămas, continuînd baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia.

Prepararea aluatului

Maiaua dospită se amestecă cu compoziţia de făină opărită şi gălbenuşurile de ou, apoi se adaugă albuşurile şi se amestecă uşor pînă la uniformizare. Se adaugă treptat făina pînă la înglobarea întregii cantităţi, după care se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) şi se frămîntă pînă apar bule de aer la suprafaţă, iar aluatul se desprinde de pereţii vasului.

După frămîntare, aluatul se unge la suprafaţă cu ulei, se ung şi pereţii vasului şi se lasă la fermentat (dospit) cu vasul acoperit, la temperatura de 35-40°C, 60-90 minute.

În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 2-3 ori prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Prepararea umpluturii

Albuşurile de ouă se bat spumă, se adaugă treptat zahărul şi se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia. Se adaugă miezul de nucă, esenţa de rom, vanilina, cacao şi se amestecă pînă la uniformizare.

Divizarea şi modelarea aluatului

Aluatul dospit se porţionează în 10 sau 20 bucăţi egale, în funcţie de mărimea formelor. Fiecare bucată de aluat se întinde pe planşeta unsă cu ulei, în foaie cu grosimea de circa 1 cm., se aşază circa 300 g. — sau respectiv 150 g. — de umplutură în strat uniform, pe toată suprafaţa. Se îndoaie marginile spre interior, apoi se rulează uşor şi se aşază în forma unsă cu margarină şi tapetată cu făină. Formele se aşază în tăvi şi

se lasă să crească la temperatura de 35-40°C, pînă ce cozonacii cresc la nivelul formelor. Se unge suprafața acestora cu ou, se decorează cu miez de nucă și se introduc în cuptor.

Coacerea cozonacilor

Cozonacii se coc la temperatură mică la început, circa 120°C, 10-15 minute, pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură ridicată (250-220°C), pentru a se realiza rumenirea suprafețelor, după care se reduce la temperatura 200-180°C, pentru a se realiza o coacere uniformă. Durata procesului de coacere este de 40-50 minute.

După coacere, cozonacii se scot din cuptor, se lasă să se răcească puțin, apoi se scot din forme și se așază cu partea inferioară în sus. Se țin la temperatura camerei pînă la răcirea completă, apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



54. COZONAC CU NUCI ŞI STAFIDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	10 kg.
— drojdie de bere	kg.	0,300	
— lapte	l.	0,700	
— zahăr	„	0,100	
Pentru opărit făina			
— făină	„	0,250	
— lapte	l.	0,500	
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,050	
— lapte	l.	0,150	
— zahăr	kg.	1,000	
— ouă (gălbenuşuri 24 buc. = 12 ouă)	„	0,600	
— ouă (albuşuri 12 buc. = 6 ouă)	„	0,300	
— ulei	„	0,200	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,250	
— răzătură de lămîie	„	0,150	
— esenţă de rom	l.	0,015	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	„	0,035	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	1,500	
— ouă (albuşuri 12 buc. = 6 ouă)	„	0,300	
— zahăr	„	1,000	
— stafide	„	0,300	
— esenţă de rom	l.	0,015	
— vanilină	kg.	0,0001	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,100	
Pentru forme			
— margarină	„	0,200	
— zahăr	„	0,500	
Pentru decor			
— ouă (gălbenuşuri 4 bucăţi)	„	0,100	
— stafide	„	0,025	
— miez de nucă	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşurile se amestecă cu

sarea și se țin la cald, la temperatura de 35-40°C. Uleiul și untul se încălzesc pînă la temperatura de 35-40°C. Laptele se fierbe. Stafidele se curăță de codițe, se spală și se pun într-o pînză curată pentru a se îndepărta umiditatea. Miezul de nucă se alege de impurități și se zdrobește cu merdeneaua.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul pînă se obține o compoziție fluidă, apoi se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Opărirea făinei

În laptele fierbinte (90-95°C) se adaugă treptat făina, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția obținută se lasă să se răcească pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea compoziției din gălbenușuri de ou

În laptele cald (35-40°C), se dizolvă jumătate din cantitatea de zahăr, se adaugă gălbenușurile de ouă, răzătura de lămîie, esența de rom, vanilina și se amestecă pentru omogenizare. Compoziția obținută se ține la cald la temperatura de 35-45°C.

Prepararea albușurilor de ou

Albușurile de ou se bat spumă, se adaugă treptat zahărul rămas, continuînd baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia.

Prepararea aluatului

Maiaua dospită se amestecă cu compoziția de făină opărită și gălbenușurile de ou, apoi se adaugă albușurile și se amestecă ușor pînă la uniformizare. Se adaugă treptat făina pînă la înglobarea întregii cantități, după care se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă apar bule de aer la suprafață, iar aluatul se desprinde de pereții vasului.

După frămîntare, aluatul se unge la suprafață cu ulei, se ung și pereții vasului și se lasă la fermentat (dospit) cu vasul acoperit, la temperatura de 35-40°C, 60-90 minute. În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 2-3 ori, prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Prepararea umpluturii

Albușurile de ouă se bat spumă, se adaugă treptat zahărul și se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia. Se adaugă miezul de nucă, stafidele, esența de rom, vanilina și se amestecă pînă la uniformizare.

Divizarea și modelarea aluatului

Aluatul dospit se porționează în 10 sau 20 bucăți egale, în funcție de mărimea formelor. Fiecare bucată de aluat se întinde pe planșeta unsă cu ulei, în foaie cu grosimea de circa 1 cm., se așază circa 300 g.

— sau respectiv 150 g. — de umplutură în strat uniform, pe toată suprafața. Se îndoaie marginile foii spre interior, apoi se rulează ușor și se așază în forma unsă cu margarină și tapetată cu zahăr. Formele se așază în tăvi și se lasă să crească la temperatura de 35-40°C, pînă ce cozonacii cresc la nivelul formelor. Se unge suprafața acestora cu ou, se decorează cu miez de nucă și stafide și se introduc în cuptor.

Coacerea cozonacilor

Cozonacii se coc la temperatură mică la început, circa 120°C, 10-15 minute, pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură ridicată (250-220°C), pentru a se realiza rumenirea suprafețelor, după care se reduce temperatura la 200-180°C, pentru a se realiza o coacere uniformă. Durata procesului de coacere este de 40-50 minute.

După coacere, cozonacii se scot din cuptor, se lasă să se răcească puțin, apoi se scot din forme și se așază cu partea inferioară în sus. Se țin la temperatura camerei pînă la răcirea completă, apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



55 COZONAC CU RAHAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	10 kg.
— drojdie de bere	kg.	0,300	
— lapte	l.	0,700	
— zahăr	„	0,100	
Pentru opărit făina			
— făină	„	0,250	
— lapte	l.	0,500	
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,050	
— lapte	l.	0,150	
— zahăr	kg.	1,000	
— ouă (gălbenuşuri 24 buc.=12 ouă)	„	0,600	
— ouă (albuşuri 12 buc. = 6 ouă)	„	0,300	
— ulei	„	0,200	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,250	
— răzătură de lămîie	„	0,150	
— esenţă de rom	l.	0,015	
— rahat	kg.	2,700	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,035	
— făină pentru rahat	„	0,100	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,100	
Pentru forme			
— margarină	„	0,200	
— zahăr	„	0,500	
Pentru decor			
— ouă (gălbenuşuri 4 bucăţi)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşurile se amestecă cu sarea şi se ţin la cald la temperatura de 35-40°C. Uleiul şi untul se în-

călzesc pînă la temperatura de 35-40°C. Laptele se fierbe. Rahatul se taie bucăţi mici şi se pudrează cu făină.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul pînă se obţine o compoziţie fluidă, apoi se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Opărirea făinei

În laptele fierbinte (90-95°C) se adaugă treptat făina, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziţia obţinută se lasă să se răcească pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea compoziţiei din gălbenuşuri de ou

În laptele cald (35-40°C), se dizolvă jumătate din cantitatea de zahăr, se adaugă gălbenuşurile de ou, răzătura de lămîie, esenţa de rom, vanilina şi se amestecă pentru omogenizare. Compoziţia obţinută se ţine la cald la temperatura de 35-40°C.

Prepararea albuşurilor de ou

Albuşurile de ou se bat spumă, se adaugă treptat zahărul rămas, continuînd baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia.

Prepararea aluatului

Maiaua dospită se amestecă cu compoziţia de făină opărită şi gălbenuşuri de ou, apoi se adaugă albuşurile şi se amestecă uşor pînă la uniformizare. Se adaugă treptat făina pînă la înglobarea întregii cantităţi, după care se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) şi se frămîntă pînă apar bule de aer la suprafaţă, iar aluatul se desprinde de pereţii vasului.

După frămîntare, aluatul se unge la suprafaţă cu ulei, se ung şi pereţii vasului şi se lasă la fermentat (dospit) cu vasul acoperit, la temperatura de 35-40°C, 60-90 minute.

În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 2-3 ori prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Divizarea şi modelarea aluatului

Aluatul se porţionează în 10 sau 20 bucăţi egale, în funcţie de mărimea formelor. Fiecare bucată de aluat se întinde pe planşeta unsă cu ulei, în foaie cu grosimea de circa 1 cm.

Se așază bucățile de rahat în mod uniform pe toată suprafața, se rulează ușor, apoi se așază în forma unsă cu margarină și tapetată cu zahăr. Formele se așază în tăvi, se lasă să crească la temperatura de 35-40°C. Cînd cozonacii cresc pînă la nivelul formelor, se unge suprafața acestora cu ou și se introduc în cuptor.

Coacerea cozonacilor

Cozonacii se coc la temperatură mică la început, circa 120°C, 10-15 minute, pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură ridicată (250-220°C), pentru a se realiza rumenirea suprafețelor, după care se reduce temperatura la 200-180°C, pentru a se realiza o coacere uniformă. Durata procesului de coacere este de 40-50 minute.

După coacere, cozonacii se scot din cuptor, se lasă să se răcească puțin, apoi se scot din forme și se așază cu partea inferioară în sus. Se țin la temperatura camerei pînă la răcirea completă, apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

56. COZONAC SIMPLU

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	10 kg.
— drojdie de bere	kg.	0,400	
— lapte	l.	0,950	
— zahăr	„	0,100	
Pentru opărit făina			
— făină	kg.	0,300	
— lapte	l.	0,600	
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,100	
— lapte	l.	0,200	
— zahăr	kg.	1,400	
— ouă (gălbenuşuri 36 buc. = 18 ouă)	„	0,900	
— ouă (albuşuri 18 buc. = 9 ouă)	„	0,450	
— ulei	„	0,300	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,400	
— răzătură de lămîie	„	0,175	
— esenţă de rom	l.	0,020	
— vanilină	kg.	0,002	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,100	
Pentru forme			
— margarină	„	0,200	
— zahăr	„	0,500	
Pentru decor			
— ouă (gălbenuşuri 4 bucăţi)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşurile se amestecă cu

sarea şi se ţin la cald, la temperatura de 35-40°C. Uleiul şi untul se încălzesc pînă la temperatura de 35-40°C. Laptele se fierbe.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul pînă se obţine o compoziţie fluidă, apoi se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Opărirea făinei

În laptele fierbinte (90-95°C) se adaugă treptat făina, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziţia obţinută se lasă să se răcească pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea compoziţiei din gălbenuşuri de ou

În laptele cald (35-40°C), se dizolvă jumătate din cantitatea de zahăr, se adaugă gălbenuşurile de ou, răzătura de lămîie, esenţa de rom, vanilina şi se amestecă pentru omogenizare. Compoziţia obţinută se ţine la cald la temperatura de 35-40°C.

Prepararea albuşurilor de ou

Albuşurile de ou se bat spumă, se adaugă treptat zahărul rămas, continuînd baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia.

Prepararea aluatului

Maiaua dospită se amestecă cu compoziţia de făină opărită şi gălbenuşuri de ou, apoi se adaugă albuşurile şi se amestecă uşor pînă la uniformizare.

Se adaugă treptat făina pînă la înglobarea întregii cantităţi, după care se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) şi se frămîntă pînă apar bule de aer la suprafaţă, iar aluatul se desprinde de pereţii vasului.

După frămîntare, aluatul se unge la suprafaţă cu ulei, se ung şi pereţii vasului şi se lasă la fermentat (dospit) cu vasul acoperit, la temperatura de 35-40°C, 60-90 minute.

În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 2-3 ori prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Divizarea şi modelarea aluatului

Aluatul dospit se porţionează în 10 sau 20 bucăţi egale, în funcţie de mărimea formelor. Fiecare bucată de aluat se divizează în două bucăţi, care se modelează pe planşeta unsă cu ulei, în fitile de lungimea formelor,

cu diametrul de 5-6 cm, care se împletesc în două şi se aşază în formele unse cu margarină şi tapetate cu zahăr. Formele se aşază în tavă, se lasă să crească la temperatura de 35-40°C. Cînd cozonacii cresc pînă la nivelul formelor, se unge suprafaţa acestora cu ou şi se introduc în cuptor.

Coacerea cozonacilor

Cozonacii se coc la temperatură mică la început, circa 120°C, 10-15 minute, pentru a permite creşterea produsului, apoi la temperatură ridicată (250-220°C), pentru a se realiza rumenirea suprafeţelor, după care se reduce temperatura la 200-180°C, pentru a se realiza o coacere uniformă. Durata procesului de coacere este de 40-50 minute.

După coacere, cozonacii se scot din cuptor, se lasă să se răcească puţin, apoi se scot din forme şi se aşază cu partea inferioară în sus. Se ţin la temperatura camerei pînă la răcirea completă, apoi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

57. COZONAC CU STAFIDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	10 kg.
— drojdie de bere	kg.	0,375	
— lapte	l.	0,950	
— zahăr	kg.	0,100	
Pentru opărit făina			
— făină	„	0,250	
— lapte	l.	0,500	
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,950	
— lapte	l.	0,250	
— zahăr	kg.	1,350	
— ouă (gălbenuşuri 16 buc. = 8 ouă)	„	0,400	
— ouă (albuşuri 8 buc. = 4 ouă)	„	0,200	
— ulei	„	0,275	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,375	
— stafide	„	1,000	
— răzătură de lămîie	„	0,150	
— esenţă de rom	l.	0,020	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,100	
Pentru forme			
— margarină	„	0,200	
— zahăr	„	0,500	
Pentru decor			
— ouă (gălbenuşuri 4 bucăţi)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşurile se amestecă cu sarea şi se ţin la cald, la temperatura de 35-40°C. Uleiul şi untul se în-

călzesc pînă la temperatura de 35-40°C. Laptele se fierbe. Stafidele se curăță de codițe, se spală și se pun într-o pînză curată pentru a se îndepărta umiditatea.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul pînă se obține o compoziție fluidă, apoi se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Opărirea făinei

În laptele fierbinte (90-95°C) se adaugă treptat făina, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția obținută se lasă să se răcească pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea compoziției din gălbenușuri de ou

În laptele cald (35-40°C), se dizolvă jumătate din cantitatea de zahăr, se adaugă gălbenușurile de ou, răzătura de lămîie, esența de rom, vanilina și se amestecă pentru omogenizare. Compoziția obținută se ține la cald la temperatura de 35-40°C.

Prepararea albușurilor de ou

Albușurile de ou se bat spumă, se adaugă treptat zahărul rămas, continuînd baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia.

Prepararea aluatului

Maiaua dospită se amestecă cu compoziția de făină opărită și gălbenușuri de ou, apoi se adaugă albușurile și se amestecă ușor pînă la uniformizare. Se adaugă treptat făina pînă la înglobarea întregii cantități, după care se adaugă stafidele și treptat grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă apar bule de aer la suprafață, iar aluatul se desprinde de pereții vasului.

După frămîntare, aluatul se unge la suprafață cu ulei, se ung și pereții vasului și se lasă la fermentat (dospit) cu vasul acoperit, la temperatura de 35-40°C, 60-90 minute.

În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 2-3 ori prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Divizarea și modelarea aluatului

Aluatul dospit se porționează în 10 sau 20 bucăți egale, în funcție de mărimea formelor. Fiecare bucată de aluat se divizează în două bucăți, care se modelează pe planșeta unsă cu ulei, în fitile de lungimea for-

melor, cu diametrul de 5-6 cm., care se împletesc în două și se așază în formele unse cu margarină și tapetate cu zahăr. Formele se așază în tavă, se lasă să crească la temperatura de 35-40°C. Cînd cozonacii cresc pînă la nivelul formelor, se unge suprafața acestora cu ou și se introduc în cuptor.

Coacerea cozonacilor

Cozonacii se coc la temperatură mică la început, circa 120°C, 10-15 minute, pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură ridicată (250-220°C), pentru a se realiza rumenirea suprafețelor, după care se reduce temperatura la 200-180°C, pentru a se realiza o coacere uniformă. Durata procesului de coacere este de 40-50 minute.

După coacere, cozonacii se scot din cuptor, se lasă să se răcească puțin, apoi se scot din forme și se așază cu partea inferioară în sus. Se țin la temperatura camerei pînă la răcirea completă, apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



58. CUIB DE VIESPE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,700	90 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
Pentru aluat			
— făină	„	2,000	
— făină pentru modelat	„	0,450	
— făină pentru turat	„	0,450	
— margarină	„	2,400	
— ouă (6 bucăți) sau	„	0,300	
praf de ouă integral	„	0,070	
— sare	„	0,050	
Pentru umplutură			
— mere rase	„	2,600	
— pesmet	„	0,360	
— zahăr	„	0,300	
— scorțișoară	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 200 ml apă călduță. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea maielei

Drojdia se dizolvă în circa 450 ml apă călduță (35-40°C) se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) aproximativ 20-30 minute.

Prepararea aluatului

Margarina se amestecă cu făina în aşa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se formează un pătrat care se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 25 minute. Separat se frămîntă făina cu circa 1,000 l apă, ouă, sare şi maia. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafaţă în diagonală cu un cuţit şi se lasă pe planşetă în repaos circa 20 minute.

După trecerea timpului de repaos aluatul se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină. Se obţine o foaie cu mijlocul gros şi marginile mai subţiri în care se împachetează margarina şi se procedează la prima turare a aluatului. Se obţine o foaie de formă dreptunghiulară care se împătureşte în 4. Se lasă la rece (circa +4°C) aproximativ 20 minute. Această operaţiune de turare, împăturire şi răcire se mai repetă încă de 2 ori, astfel ca aluatul să fie turat, împăturit şi răcit de 3 ori în patru.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu pesmetul, zahărul şi scorţişoara pînă se uniformizează.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se întinde pe planşeta presărată cu făină, în foaie dreptunghiulară cu grosimea de circa 0,5 cm. Se taie în ştraifuri late de 12-15 cm. La baza ştraifurilor se aşază umplutura în strat uniform şi se rulează. Rulourile obţinute se porţionează în bucăţi de 3-4 cm, se aşază în tavă (avînd grijă să se întindă aluatul peste partea tăiată pentru a nu se scurge compoziţia). Fiecare rulou se presează puţin în mijloc cu mîna, obţinînd produsul în formă de „cuib". Se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere şi răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

59. GALUŞCĂ ORĂDEANĂ
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	10 kg.
— drojdie de bere	„	0,100	
— lapte sau	l.	0,500	
lapte praf	kg.	0,050	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— unt	„	0,350	
— zahăr farin	„	0,300	
— ouă (14 gălbenuşuri) sau	„	0,350	
gălbenuş de ou praf	„	0,100	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— răzătură de lămîie	„	0,300	
— sare	„	0,040	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	1,500	
— zahăr farin	„	1,000	
— scorţişoară	„	0,050	
Pentru uns			
— margarină	„	0,500	
— unt	„	0,500	
Pentru decor			
— miez de nucă	„	0,500	
— zahăr farin	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşul de ou praf se dizolvă în circa 160 ml apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,500 l apă călduţă şi se fierbe. Miezul de nucă se alege de

impurități și se macină. Scorțișoara se macină și se cerne. Untul și margarina se încălzesc la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în laptele călduț (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit), la temperatura de 35-40°C aproximativ 20 minute.

Prepararea aluatului

Gălbenușurile de ou se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C), maiaua, răzătura de lămîie și se frămîntă cu făina, apoi se adaugă grăsimea și se frămîntă pînă la încorporarea întregii cantități. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă în repaos aproximativ 20 minute.

Prepararea umpluturii

Miezul de nucă se amestecă cu zahărul farin și scorțișoara, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie dreptunghiulară cu grosimea de circa 0,5 cm care se taie în ștraifuri cu latura de 10-12 cm, se ung cu grăsime pe toată suprafața, apoi se așază umplutura în strat uniform. Ștraifurile se rulează, se obțin rulouri care se ung cu grăsime, se presară cu nucă și se taie în bucăți de circa 1,5 cm. Se obțin melcișori care se așază unul lîngă altul, în formă rotundă de cozonac sau de savarină mare. Se stropesc cu grăsime și se presară cu nucă, apoi se așază al doilea rînd de melcișori care se stropesc cu grăsime și se presară cu nucă. Se lasă să crească 30-35 minute la temperatura de 35-40°C. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din cuptor, se lasă puțin să se răcească, se scot din forme, se pudrează cu zahăr farin și se țin la temperatura camerei pînă la răcirea completă.

Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

60. GOGOŞI „BUCUREŞTI"

(cu ouă şi lapte)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	6,600	
— lapte sau	l.	2,750	
lapte praf	kg.	0,275	
— zahăr	„	0,800	
— ouă (10 bucăţi) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 3,500 l apă călduţă şi se fierbe.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în 700 ml lapte cald (35-40°C). Se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, vanilina și laptele cald (35-40°C). Compoziția obținută se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se unge la suprafață cu ulei și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, prăjirea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei și se lasă să crească la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute. Fiecare bucată de aluat, se întinde puțin cu mîna în momentul introducerii în baia de ulei încins. Se prăjesc circa 5 minute pe o parte apoi se întorc cu o paletă pe cealaltă parte și se mai prăjesc aproximativ 5 minute.

După prăjire, se scot din baia de ulei, se așază pe un grătar pentru a se scurge, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

61. GOGOŞI „BRAŞOV"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	100 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— lapte sau	l.	0,400	
lapte praf	kg.	0,040	
— zahăr	„	1,200	
— ouă (8 bucăţi) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— margarină	„	0,600	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— sare	kg.	0,040	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,100	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,200	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,400	
— vanilină	„	0,0005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 270 ml. apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă într-un litru de apă călduţă şi se fierbe. Margarina se încălzeşte pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în 600 ml. lapte cald (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, se adaugă laptele cald și circa 2,200 litri apă caldă (30-40°C), în care a fost dizolvat zahărul. Se adaugă răzătura de lămîie, se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă margarina încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă se încorporează întreaga cantitate. Se lasă să crească 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, prăjirea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează, pe planșeta unsă cu ulei, în fitile de circa 1 metru lungime. Fiecare fitil se înfășoară în formă de spirală pe o merdenea din lemn specială *, se platizează ușor pe planșetă in așa fel încît aluatul să se unească formînd un rulou. Merdeneaua înfășurată în aluat se introduce în baia de ulei încins pentru a se realiza prăjirea. După prăjire se scoate din baia de ulei, se îndepărtează merdeneaua și rămîne produsul sub formă de rulou cu mijlocul gol. Se lasă să se scurgă de grăsime, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

* Merdeneaua pentru realizarea acestui produs, are o lungime de circa 40 cm. Capătul pe care se înfășoară aluatul este gros de circa 7 cm. pe o lungime de aproximativ 20 cm, iar celălalt capăt, are o grosime de circa 2 cm.

62. GOGOŞI FANTEZII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	2,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	5,600	
— ouă (16 bucăţi) sau	„	0,800	
praf de ouă integral	„	0,180	
— zahăr	„	0,500	
— esenţă de rom	l.	0,015	
— sare	kg.	0,075	
Pentru modelat			
— ulei	kg.	0,100	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 530 ml apă călduţă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în circa 1,400 l apă caldă (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, esența de rom și circa 2,200 litri apă caldă (35-40°C). Compoziția obținută se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se unge cu ulei la suprafață și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute.

Modelarea, prăjirea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, se modelează pe planșeta unsă cu ulei, în fitile de circa 25 cm lungime și 2 cm grosime care se împletesc în două prin răsucire. Se așază pe planșeta unsă cu ulei și se lasă să crească la temperatura de 35-40°C aproximativ 30 minute.

Se introduc în baia de ulei încins, se prăjesc circa 5 minute pe o parte, apoi se întorc cu o paletă pe cealaltă parte și se mai prăjesc aproximativ 5 minute.

După prăjire, se scot din baia de ulei, se așază pe un grătar pentru a se scurge de ulei, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

63. GOGOŞI CU MARMELADĂ

(aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			65 g
— făină	kg.	1,000	
— drojdie	„	0,150	
— sare	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	2,800	
— ouă (8 bucăţi) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— zahăr	„	0,250	
— esenţă de rom	l.	0,010	
— sare	kg.	0,030	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru umplutură			
— marmeladă	„	1,000	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,100	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml apă călduţă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în circa 700 ml apă caldă (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obţine maiaua peste care se

presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, aproximativ 20 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, esența de rom și circa 1,100 litri apă caldă (35-40°C). Compoziția obținută se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se unge cu ulei la suprafață și se lasă la dospit 30 minute.

Modelarea, prăjirea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se lasă să crească la temperatura de 35-40°C aproximativ 30 minute.

Se introduc în baia de ulei încins. Se prăjesc circa 5 minute pe o parte, apoi se întorc cu o paletă pe cealaltă parte și se mai prăjesc încă circa 5 minute.

După prăjire, se scot din baia de ulei, se așază pe un grătar să se scurgă de ulei și se umplu cu cca. 10 g. marmeladă cu ajutorul unui poș cu dui. Se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului

64. GOGOŞI SIMPLE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	6,600	
— zahăr	„	0,300	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,00010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în circa 700 ml apă caldă (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Zahărul, sarea şi vanilina, se dizolvă în circa 3,700 l apă călduţă (35-40°C), apoi se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. Se obţine

un aluat de consistență potrivită care se unge la suprafață cu ulei și se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute.

Modelarea prăjirea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei și se lasă să crească la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute. Fiecare bucată de aluat, se întinde puțin cu mîna în momentul introducerii în baia de ulei încins. Se prăjesc circa 5 minute pe o parte, apoi se întorc cu o paletă pe cealaltă parte și se mai prăjesc aproximativ 5 minute.

După prăjire, se scot din baia de ulei, se așază pe un grătar să se scurgă, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



65. ÎMPLETITURI SIMPLE
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	3,000	110 g.
— drojdie de bere	„	0,400	
— lapte sau	l.	2,000	
lapte praf	kg.	0,200	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— lapte sau	l.	1,700	
lapte praf	kg.	0,170	
— zahăr	„	0,900	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— ulei	„	0,200	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,075	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,075	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 130 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 3,700 litri apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se pre-

sară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează pe planșeta unsă cu ulei, în formă de covrigi, batoane împletite etc. după imaginația lucrătorului. Se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 20 minute, se ung la suprafață cu ou, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată(180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

66. ÎMPLETITURI CU STAFIDE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	125 g.
— drojdie de bere	"	0,450	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— zahăr	"	0,100	
Pentru aluat			
— făină	"	7,000	
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	"	0,750	
— ouă (8 bucăți) sau	"	0,400	
praf de ouă integral	"	0,090	
— ulei	"	0,250	
— vanilină	"	0,002	
— stafide	"	0,500	
— sare	"	0,100	
Pentru modelat			
— ulei	"	0,075	
Pentru uns tăvile			
— ulei	"	0,075	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	"	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 4 litri apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C. Stafidele se curăță de codițe și se spală.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se pre-

sară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit și stafidele. Se frămîntă pînă la încorporarea întregii cantități de ulei. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului, iar la suprafață apar bule de aer. Se lasă la dospit cu vasul acoperit, 60-90 minute. În timpul fermentării se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Din fiecare bucată de aluat se modelează pe planșeta unsă cu ulei, 2-3 fitile care se împletesc obținîndu-se produsul. Se așază în tava unsă, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

67. ÎNVÎRTITĂ CU MAC

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,300	10 kg.
— drojdie de bere	„	0,200	
— sare	„	0,080	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,800	
— margarină	„	0,600	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— zahăr	„	0,400	
— mac	„	1,400	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,800	
— apă	l.	1,000	
— răzătură de lămîie	kg.	0,100	
— vanilină	„	0,001	
— glucoză	„	0,400	
— esență de rom	l.	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Margarina se încălzește la temperatura de 35-40°C și se amestecă cu uleiul.

Prepararea aluatului

Drojdia de bere și sarea, se dizolvă în circa 2,400 litri apă călduță (35-40°C) și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită, care se unge cu ulei la suprafață și se lasă în repaos pe planșeta unsă cu ulei, circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Macul se amestecă cu zahărul.

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 1 litru apă, se fierb circa 10 minute pînă se obține un sirop „legat". Se ia de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă esența de rom, vanilina și răzătura de lămîie.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 4-5 bucăți egale care se întind cu merdeneaua apoi cu mîna, pe planșeta unsă cu ulei, în foi foarte subțiri (1-2 milimetri). Foile se ung cu grăsime, apoi se presară macul cu zahăr în strat uniform pe toată suprafața și se rulează. Rulourile obținute se răsucesc în sens invers, de la capete spre mijloc și se modelează în formă de melc, se așază în tava unsă, se lasă să crească circa 20 minute, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). Cînd produsul este aproape copt, se unge cu siropul cald deasupra și se introduce din nou în cuptor pentru rumenire.

După coacere, se scoate din cuptor, se lasă puțin să se răcească și se însiropează cu siropul cald (45-50°C) apoi se așază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

68. ÎNVÎRTITĂ MOLDOVENEASCĂ

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	„	1,000	10 kg.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,500	
lapte praf	kg.	0,050	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	3,750	
— ouă (16 bucăți) sau	„	0,800	
praf de ouă integral	„	0,180	
— zahăr	„	0,300	
— lapte sau	l.	1,100	
lapte praf	kg.	0,110	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,400	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— sare	„	0,040	
Pentru uns tăvile			
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,150	
Pentru modelat			
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,200	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	2,400	
— ouă (16 bucăți) sau	„	0,800	
praf de ouă integral	„	0,180	
— mărar	„	0,400	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,100 l. apă călduță. Untul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C. Brînza telemea se spală și se

rade sau se toacă cu mașina. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,600 l. apă și se fierbe.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în laptele călduț (35-40°C). Se amestecă cu făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină, se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C aproximativ 30-40 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și răzătura de lămîie. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat untul cald (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit 60-75 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu ouăle și mărarul, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 10 părți egale care se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă, în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de circa 80/40 cm. și grosimea de 0,5-0,6 cm. Pe fiecare foaie se așază umplutura în strat uniform, apoi se rulează. Se obțin rulouri care se modelează în formă de melc, se așază în tava unsă, se lasă să crească 20-25 minute, se ung cu ou și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se scot din cuptor, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

69. ÎNVÎRTITĂ CU NUCI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,300	10 kg.
— drojdie de bere	„	0,200	
— sare	„	0,080	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,800	
—margarină	„	0,600	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	1,400	
— zahăr	„	0,400	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,800	
— glucoză	„	0,400	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,00025	
— esență de rom	l.	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Miezul de nucă se alege de impurități, se usucă în cuptor și se zdrobește cu merdeneaua. Margarina se încălzește la temperatura de 30-40°C și se amestecă cu uleiul.

Prepararea aluatului

Drojdia de bere și sarea se dizolvă în circa 2,400 l. apă călduță și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se unge cu ulei la suprafață și se lasă în repaos pe planșeta unsă cu ulei, circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Miezul de nucă se amestecă cu zahărul.

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 1 litru apă, se fierb circa 10 minute pînă se obține un sirop „legat", se ia de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă esența de rom, răzătura de lămîie și vanilina.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 4-5 bucăți egale, care se întind cu merdeneaua, apoi cu mîna, pe planșeta unsă cu ulei, în foi foarte subțiri (1-2 milimetri). Foile se ung cu grăsime, apoi se presară nuca amestecată cu zahăr, pe toată suprafața foii și se rulează. Rulourile obținute se răsucesc în sens invers — de la capete spre mijloc — după care se modelează în formă de melc. Se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 20 minute, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). Cînd produsul este aproape copt, se unge cu sirop pe deasupra și se introduce din nou în cuptor pentru rumenire.

După coacere, se scot din cuptor, se lasă puțin să se răcească și se însiropează cu siropul cald (45-50°C). După răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

70. KUGLOF CU CACAO

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	10 kg.
— drojdie de bere	„	0,300	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	5,500	
— margarină	„	0,500	
— zahăr	„	0,600	
— ouă (14 gălbenuşuri) sau	„	0,350	
gălbenuş de ou praf	„	0,110	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— cacao	„	0,300	
— lapte pentru cacao sau	l.	0,500	
lapte praf pentru cacao	kg.	0,050	
— vanilină	„	0,001	
— răzătură de lămîie	„	0,300	
— sare	„	0,060	
Pentru modelat			
— făină	„	0,200	
Pentru uns formele			
— margarină	„	0,100	
— făină	kg.	0,050	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşul de ou praf se dizolvă în circa 150 ml. apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se di-

zolvă în 2,500 litri apă călduță și se fierbe. Untul și margarina se încălzesc pînă la temperatura de 35-40°C. Cacaoa se cerne, se dizolvă în 500 ml. lapte și se fierbe.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în laptele călduț (35-40°C). Se adaugă treptat făina și se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 15-20 minute la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Gălbenușurile de ou se amestecă cu sarea circa 3-5 minute după care se adaugă 300 g. zahăr și se bat pînă se obține o compoziție de consistența unei creme. Se adaugă treptat 1,400 litri lapte călduț (35-40°C) și se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a zahărului. Separat, se amestecă 1,000 litru apă (35-40°C) cu răzătura de lămîie și vanilina, apoi se toarnă treptat peste compoziția de gălbenușuri. Compoziția astfel obținută, se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat grăsimea încălzită și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Aluatul astfel obținut se împarte în două, o parte frămîntîndu-se cu cacao. Se lasă să crească 20-30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Fiecare parte de aluat (cu cacao și fără cacao) se împarte în cîte 10 bucăți egale, se întind pe planșeta presărată cu făină în foi dreptunghiulare cu grosimea de 1 cm. Produsul se realizează din două foi de aluat, una cu cacao și cealaltă fără cacao, care se suprapun, apoi se rulează și se răsucesc. Se așază în formele unse cu margarină și tapetate cu făină, se lasă să crească circa 30 minute, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se lasă să se răcească puțin, se scot din forme, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

71. LANGOȘI CU BRÎNZĂ TELEMEA

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— zahăr	„	0,250	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	2,500	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală și se rade sau se toacă cu mașina de tocat.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în circa 700 ml. apă călduță (35-40°C). Se amestecă cu făina și se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă 2,700 litri apă caldă (35-40°C). Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se lasă la dospit 20-30 minute la temperatura de 35-40°C. Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale, se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu ulei şi se lasă în repaos la temperatura de 35-40°C, circa 10 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu ouăle, pînă la uniformizare.

Modelarea, prăjirea şi finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi ovale cu dimensiunea de circa 20 cm. şi grosimea de circa 0, 5 cm. La mijlocul foii se aşază circa 29 g. umplutură, se pliază în două, se presează marginile, se lasă să crească circa 30 minute la temperatura de 35-40°C pe planşeta unsă cu ulei. Se introduc în baia de ulei încins, se prăjesc circa 5 minute pe o parte apoi se întorc cu o paletă pe cealaltă parte şi se mai prăjesc încă aproximativ 5 minute.

După prăjire, se scot din baia de ulei, se aşază pe un grătar să se scurgă şi se pun în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

72. LANGOŞI CU BRÎNZĂ TELEMEA ŞI BRÎNZĂ DE BURDUF
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— lapte sau	l.	2,700	
lapte praf	kg.	0,270	
— ouă (9 bucăţi) sau	„	0,450	
praf de ouă integral	„	0,100	
— zahăr	„	0,250	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,060	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	1,300	
— brînză de burduf	„	1,000	
— ouă (6 bucăţi) sau	„	0,300	
praf de ouă integral	„	0,070	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 500 ml. apă călduţă. Laptele se

fierbe. Laptele praf se dizolvă în 3,400 litri apă. Brînza telemea se spală și se rade sau se toacă cu mașina.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se adaugă făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă vanilina, laptele cald (35-40°C), se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la fermentat (dospit) circa 30 minute, la temperatura de 35-40°C. Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei și se lasă în repaos la temperatura de 35-40°C, aproximativ 10 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de burduf și ouăle, pînă la omogenizare.

Modelarea prăjirea și finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi ovale cu dimensiunea de circa 20 cm. și grosimea de aproximativ 0,5 cm. La mijlocul foii se așază circa 30 g. umplutură, se pliază în două, se presează marginile și se lasă să crească circa 30 minute pe planșeta unsă cu ulei la temperatura de 35-40°C, se introduc în baia de ulei încins, se prăjesc cca. 5 minute pe o parte, apoi se întorc cu o paletă pe partea cealaltă și se mai prăjesc aproximativ 5 minute. După prăjire, se scot din baia de ulei și se așază pe un grătar. Se lasă să se scurgă de ulei și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

73. LANGOŞI „CINDREL"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— ouă (10 bucăţi) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— zahăr	„	0,250	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	1,250	
— brînză de vaci	„	1,250	
— ouă (8 bucăţi) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml. apă călduţă. Brînza telemea se spală şi se rade sau se toacă cu maşina de tocat.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în circa 700 ml. apă călduţă (35-40°C). Se amestecă cu făina şi se obţine maiaua peste care se

presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul și se adaugă circa 2,700 litri apă caldă (35-40°C). Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la dospit la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute. Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu ulei și se lasă în repaos la temperatura de 35-40°C, aproximativ 10 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci și ouăle, pînă la omogenizare.

Modelarea, prăjirea și finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi ovale cu dimensiunea de circa 20 cm. și grosimea de circa 0,5 cm. La mijlocul foii se așază circa 30 g. umplutură, se pliază în două, se presează marginile și se lasă să crească circa 30 minute la temperatura de 35-40°C, pe planșeta unsă cu ulei. Se introduc în baia de ulei încins, se prăjesc circa 5 minute pe o parte, se întorc cu o paletă pe cealaltă parte și se mai prăjesc aproximativ 5 minute.

După prăjire se scot din baia de ulei, se așază pe un grătar și se lasă să se scurgă. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

74. LANGOŞI CLUJANA

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— ouă (10 bucăţi) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— zahăr	„	0,250	
— sare	„	0,050	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	2,700	
— ceapă	„	0,400	
— făină	„	0,200	
— ouă (6 bucăţi) sau	„	0,300	
praf de ouă integral	„	0,070	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 530 ml. apă călduţă. Brînza telemea se spală şi se rade. Ceapa se curăţă, se spală şi se rade.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în circa 700 ml. apă călduţă (35-40°C), se amestecă cu făina şi se obţine maiaua peste care se

presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, se adaugă circa 2,500 litri apă călduţă (35-40°C). Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se lasă la dospit circa 30 minute la temperatura de 35-40°C. Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale. Se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu ulei şi se lasă în repaos la temperatura de 35-40°C, aproximativ 10 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu ceapa, ouăle şi făina, pînă la uniformizare.

Modelarea, prăjirea şi finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi ovale cu dimensiunea de circa 20 cm. şi grosimea de aproximativ 0,5 cm., apoi se aşază umplutura, se pliază în două şi se presează marginile. Se lasă să crească circa 30 minute la temperatura de 35-40°C, pe planşeta unsă cu ulei. Se introduc în baia de ulei încins, se prăjesc circa 5 minute pe o parte apoi se întorc cu o paletă pe partea cealaltă şi se mai prăjesc aproximativ 5 minute.

După prăjire, se scot din baia de ulei cu o paletă şi se aşază pe un grătar să se scurgă. Se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

75. LANGOŞI CU GEM

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— ouă (10 bucăţi) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— zahăr	„	0,250	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru umplutură			
— gem	„	3,100	
— pesmet	„	0,400	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,200	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduţă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în circa 700 ml. apă călduţă (35-40°C). Se amestecă cu făina, se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, vanilina și zahărul, se adaugă circa 2,700 litri apă caldă (35-40°C). Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la dospit circa 30 minute la temperatura de 35-40°C. Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu ulei și se lasă în repaos la temperatura de 35-40°C, circa 10 minute.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu pesmetul pînă la uniformizare.

Modelarea, prăjirea și finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi ovale cu dimensiunea de circa 20 cm. și grosimea de 0,5 cm. La mijlocul foii se așază circa 30 g. umplutură, se pliază în două, se presează marginile, se lasă să crească circa 30 minute la temperatura de 35-40°C pe planșeta unsă cu ulei. Se introduc în baia de ulei încins, se prăjesc circa 5 minute pe o parte apoi se întorc cu o paletă pe partea cealaltă și se mai prăjesc aproximativ 5 minute.

După prăjire, se scot din baia de ulei, se așază pe un grătar, se lasă să se scurgă, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

76. LANGOŞI CU MARMELADĂ

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— lapte sau	l.	2,700	
lapte praf	kg.	0,270	
— ouă (10 bucăţi) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— zahăr	„	0,250	
— esenţă de lămîie	l.	0,020	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	„	0,070	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru umplutură			
— marmeladă	kg.	3,500	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,200	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 3,400 litri apă călduţă şi se fierbe.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C), vanilina, esența de lămîie, se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la dospit circa 30 minute, la temperatura de 35-40°C. Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei și se lasă în repaos circa 10 minute la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, prăjirea și finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi ovale cu dimensiunea de circa 20 cm. și grosimea de aproximativ 0,5 cm. La mijlocul foii se așază circa 35 g. marmeladă, se pliază în două, se presează marginile, se lasă să crească 30 minute pe planșeta unsă cu ulei, la temperatura de 35-40°C. Se introduc în baia de ulei încins, se prăjesc circa 5 minute pe o parte, apoi se întorc cu o paletă pe partea cealaltă și se mai prăjesc aproximativ 5 minute. După prăjire, se scot din baia de ulei, se așază pe un grătar să se scurgă de ulei, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

77. LANGOŞI CU MERE
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— lapte sau	l.	2,700	
lapte praf	kg.	0,270	
— ouă (9 bucăţi) sau	„	0,450	
praf de ouă integral	„	0,100	
— zahăr	„	0,250	
— vanilină	kg.	0,001	
— esenţă de lămîie	l.	0,020	
— sare	kg.	0,060	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru umplutură			
— mere rase	„	3,000	
— zahăr	„	0,200	
— pesmet	„	0,200	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,200	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se *clătesc* cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 300 ml. apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 3,400 litri apă călduţă şi se fierbe.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C), vanilina, esența de lămîie, maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la fermentat circa 30 minute la temperatura de 35-40°C, apoi se împarte în 100 bucăți egale, care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei și se lasă încă 10 minute la dospit.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu zahărul, pesmetul și vanilina pînă la uniformizare.

Modelarea, prăjirea și finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi ovale cu dimensiunea de circa 20 cm. și grosimea de aproximativ 0,5 cm. La mijlocul foii, se așază circa 33 g. umplutură, se pliază în două, se presează marginile, se lasă să crească circa 30 minute pe planșeta unsă cu ulei, la temperatura de 35-40°C. Se introduc în baia de ulei încins, se prăjesc circa 5 minute pe o parte, apoi se întorc cu o paletă pe partea cealaltă și se mai prăjesc încă aproximativ 5 minute. După prăjire, se scot din baia de ulei, se așază pe un grătar și se lasă să se scurgă și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

78. LANGOŞI „SĂLIŞTE"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— ouă (10 bucăţi) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— zahăr	„	0,250	
— sare	„	0,050	
Pentru umplutură			
— brînză de burduf	„	2,500	
— ouă (8 bucăţi) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml. apă călduţă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în circa 700 ml. apă călduţă (35-40°C). Se amestecă cu făina şi se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă circa 2,700 litri apă caldă (35-40°C). Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se lasă la dospit circa 30 minute la temperatura de 35-40°C. Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale, se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu ulei şi se lasă în repaos la temperatura de 35-40°C, circa 10 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza de burduf se amestecă cu ouăle pînă la uniformizare.

Modelarea, prăjirea şi finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi ovale cu dimensiunea de circa 20 cm. şi grosimea de circa 0,5 cm. La mijlocul foii se aşază circa 30 g. umplutură, se pliază în două, se presează marginile, se lasă să crească circa 30 minute la temperatura de 35-40°C pe planşeta unsă cu ulei. Se introduc în baia de ulei încins, se prăjesc circa 5 minute pe o parte apoi se întorc cu o paletă pe partea cealaltă şi se mai prăjesc aproximativ 5 minute.

După prăjire, se scot din baia de ulei, se aşază pe un grătar, se lasă să se scurgă şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

79. MELCI CU BRÎNZĂ DE VACI ȘI STAFIDE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,700	80 g.
— drojdie de bere	„	0,175	
— lapte sau	l.	0,500	
lapte praf	kg.	0,050	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	3,000	
— zahăr	„	0,500	
— lapte sau	l.	1,100	
lapte praf	kg.	0,110	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— ulei	„	0,175	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,020	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	2,500	
— zahăr	„	0,350	
— ouă (5 bucăți) sau	„	0,250	
praf de ouă integral	„	0,055	
— griș sau	„	0,250	
făină	„	0,350	
— stafide	„	0,350	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 500 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,400 litri apă călduță și se fierbe.

Uleiul se încălzeşte la temperatura de 35-40°C. Stafidele se curăţă de codiţe şi se spală. Grişul se fierbe în circa 400 ml. apă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi vanilina. Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări, prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu grişul (făina), ouăle, zahărul, stafidele, răzătura de lămîie şi vanilina, pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 10 bucăţi egale care se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu grosimea de circa 0,5 cm. Pe fiecare foaie se aşază umplutura în strat uniform, după care se rulează. Rulourile obţinute se taie bucăţi, potrivit gramajului, se aşază pe partea tăiată în tava unsă, se lasă circa 20 minute să crească apoi se ung cu ou la suprafaţă, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

80. MELCI CU MARMELADĂ

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	„	1,000	110 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— zahăr	„	0,650	
— ulei	„	0,250	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— marmeladă	„	4,000	
— pesmet	„	0,200	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	
— zahăr	„	0,150	
— glucoză	„	0,050	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 500 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald la (35-40°C) şi se adaugă treptat făina Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi vanilina. Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci, cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Marmelada se amestecă cu pesmetul.

Modelarea şi coacerea produsului

Aluatul se împarte în 10 bucăţi egale, care se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu grosimea de circa 0,5 cm. Pe fiecare foaie se aşază umplutura în strat uniform, după care se rulează. Rulourile obţinute se taie potrivit gramajului, apoi se aşază cu partea tăiată în tava unsă, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafaţă, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul şi glucoza se dizolvă în circa 100 ml. apă. Se fierb 8-10 minute pînă cînd siropul este „legat". Se ia vasul de pe foc, se adaugă vanilina şi se lasă să se răcească puţin (circa 80°C).

Finisarea produsului

După coacere şi răcire, melcii se ung la suprafaţă cu siropul cald (circa 180°C) şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

81. MELCI BĂNĂȚENI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,800	80 g.
— drojdie de bere	„	0,150	
— lapte sau	l.	0,500	
lapte praf	kg.	0,050	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	2,500	
— lapte sau	l.	0,500	
lapte praf	kg.	0,050	
— zahăr	„	0,400	
— ouă (9 bucăți) sau	„	0,450	
praf de ouă integral	„	0,100	
— ulei	„	0,150	
— vanilină	„	0,0005	
— sare	„	0,030	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	1,250	
— zahăr	„	0,400	
— ouă (albușuri 8 bucăți) sau	„	0,200	
albuș de ou praf	„	0,030	
— scorțișoară	„	0,010	
— vanilină	„	0,001	
Pentru sirop			
— zahăr	„	1,500	
— glucoză	„	0,400	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,00025	
— esență de migdale	l.	0,010	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	kg.	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 300 ml. apă călduță. Albușul de

ou praf se dizolvă în circa 230 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă într-un litru de apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C. Miezul de nucă se alege de impurități și se zdrobește cu merdeneaua.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald la temperatura de 35-40°C și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Albușurile de ou se amestecă cu zahărul și se bat aproximativ 10 minute după care se adaugă miezul de nucă, scorțișoara și vanilina. Se amestecă pînă la uniformizare.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se împarte în 10 bucăți egale care se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu grosimea de circa 0,5 cm. Pe fiecare bucată se așază umplutura în strat uniform, după care se rulează. Rulourile obținute se taie în bucăți potrivit gramajului, se așază în tava unsă, pe partea tăiată, se lasă să crească circa 20 minute apoi se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 1 litru apă, se fierb 8-10 minute pînă se obține un sirop „legat". Se ia vasul de pe foc, se adaugă răzătura de lămîie, vanilina și esența de migdale.

Finisarea produsului

După coacere și răcire, melcii se introduc pe rînd în siropul cald (circa 80°C), se scot cu o paletă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

82. MELCI „POIANA"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,800	50 g.
— drojdie de bere	„	0,150	
— lapte sau	l.	0,500	
lapte praf	kg.	0,050	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	1,900	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— zahăr	„	0,250	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,200	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,030	
Pentru modelat și uns tăvile			
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,100	
— ulei	„	0,250	
Pentru umplutură			
— stafide	„	1,000	
— zahăr	„	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,100	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,200 litri apă călduță și se fierbe.

Untul și 200 g ulei se încălzesc pînă la temperatura de 30-35°C. Stafidele se curăță de codițe și se spală.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde pe planșeta unsă cu ulei, în foaie cu grosimea de circa 0,5 cm, care se taie în ștraifuri cu dimensiunea de circa 6/20 cm. La baza fiecărui ștraif se presară stafidele și zahărul, după care se pliază în două pe lungime, se unge cu grăsime și se rulează, realizîndu-se melcul. Se așază în tava unsă, se lasă circa 20 minute să crească, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

83. MELCI PRAHOVENI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,800	130 g.
— drojdie de bere	„	0,150	
— zahăr	„	0,050	
Pentru aluat			
— făină	„	4,200	
— făină pentru turat	„	0,200	
— făină pentru modelat	„	0,200	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,000	
— untură	„	1,000	
— zahăr	kg.	0,150	
— oțet	l.	0,040	
— sare	„	0,100	
Pentru umplutură			
— marmeladă	„	2,800	
— pesmet	„	0,600	
— esență de rom	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,001	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,800	
— glucoză	„	0,800	
— răzătură de lămîie	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în circa 600 ml. apă caldă (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 20-30 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, se amestecă cu untura și făina în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează în formă de pătrat și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 20 minute. Separat, se frămîntă aluatul din făină, oțet, sare, zahăr, maia și circa 1,300 litri apă. Se obține un aluat de consistență potrivită care se întinde în formă de pătrat cu marginile mai subțiri și mijlocul mai gros în care se împachetează untul, apoi se întinde pe planșeta presărată cu făină în foaie groasă de circa 1 cm. care se împăturește în patru și se lasă la rece (+4°C) aproximativ 15 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de două ori.

Prepararea umpluturii

Marmelada se amestecă cu pesmetul, esența și vanilina pînă la uniformizare.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină în foi dreptunghiulare cu grosimea de circa 0,5 cm., peste ele se așază umplutura în strat uniform, se taie în ștraifuri și se rulează. Se porționează în bucăți potrivit gramajului și se așază în tavă avînd grijă ca terminația ruloului să acopere partea tăiată. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 600 ml. apă. Compoziția obținută se fierbe aproximativ 10 minute pînă se obține un sirop „legat", se ia de pe foc și se adaugă răzătura de lămîie.

Finisarea produsului

După coacere și răcire, melcii se introduc în siropul cald (circa 60°C), se însiropează, se scot cu o paletă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

84. MELCI VANILAȚI
(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	95 g
— drojdie de bere	„	0,160	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	3,300	
— zahăr	„	0,100	
— lapte sau	l.	1,200	
lapte praf	kg.	0,120	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,300	
— ulei	„	0,100	
— ouă (6 bucăți) sau	„	0,300	
praf de ouă integral	„	0,070	
— sare	„	0,040	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— ulei	kg.	0,050	
Pentru umplutură			
— margarină	„	0,700	
— făină	„	0,400	
— zahăr	„	0,200	
— ouă (6 bucăți)	„	0,300	
sau praf de ouă integral	„	0,070	
— vanilină	„	0,001	
Pentru sirop (lapte îndulcit)			
— lapte sau	l.	2,000	
lapte praf	kg.	0,200	
— zahăr	„	0,500	
— vanilină	„	0,0005	
— esență de rom	l.	0,050	
Pentru uns tăvile			
— ulei	kg.	0,050	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 3,900 litri apă călduță și se fierbe. Uleiul și untul se încălzesc la temperatura de 35-40°C. Margarina se încălzește pînă la 20°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se frămîntă cu făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C aproximativ 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul și vanilina, se adaugă laptele cald (35-40°C). Compoziția obținută se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Se lasă la fermentat (dospit) circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Margarina încălzită (20°C), se amestecă cu ouăle, zahărul, făina și vanilina pînă la omogenizare.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se împarte în 4 părți egale care se întind cu merdeneaua pe planșetă, în foi cu grosimea de 6-7 milimetri. Pe fiecare foaie se întinde compoziția de margarină în strat uniform, apoi se rulează. Se obțin rulouri care se porționează potrivit gramajului în bucăți de 3-4 cm. Se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Separat, se fierbe laptele cu zahărul, se lasă să se răcească puțin și se adaugă vanilina și esența de rom.

Finisarea produsului

După coacere, melcii se lasă să se răcească puțin, se introduc pe rînd în laptele îndulcit și cald (circa 60°C), se lasă să se scurgă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

85. NUFĂR

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	2,000	95 g.
— drojdie de bere	„	0,400	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,600	
— lapte sau	l.	1,300	
lapte praf	kg.	0,130	
— zahăr	„	0,700	
— ouă (28 gălbenușuri = 14 buc.) sau	„	0,700	
gălbenușuri de ou praf	„	0,200	
— margarină	„	0,800	
— sare	„	0,050	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	kg.	0,150	
Pentru uns			
— ouă (12 gălbenușuri)	„	0,300	
Pentru decor			
— miez de nucă	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 300 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,700 l apă călduță și se fierbe. Margarina se încălzește la

temperatura de 35-40°C. Miezul de nucă se alege de impurități și se zdrobește cu merdeneaua.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în laptele călduț (35-40°C) se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, 15-20 minute.

Prepararea aluatului

Gălbenușurile de ou se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C), vanilina și răzătura de lămîie. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat margarina încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit 30-45 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în 100 bucăți egale. Se modelează rotund, pe planșeta unsă cu ulei, se așază în tăvile unse cu ulei și se lasă la odihnă circa 15 minute apoi se ung cu gălbenuș și se lasă încă 10 minute, în repaos. După trecerea timpului de repos, se ung din nou cu gălbenuș de ou, se crestează la suprafață în patru și se presară cu nucă. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

86. PASCĂ MOLDOVENEASCĂ

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru maia			
— făină	kg.	0,800	10 kg.
— drojdie de bere	kg.	0,250	
— lapte	l.	0,500	
— zahăr	kg.	0,100	
Pentru opărit făina			
— făină	"	0,200	
— lapte	l.	0,400	
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	
— ouă (gălbenuşuri 20 buc = 10 ouă)	"	0,500	
— ouă (albuşuri 10 buc. = 5 ouă)	"	0,250	
— lapte	l.	0,150	
— zahăr	kg.	0,750	
— ulei	"	0,150	
— margarină	"	0,200	
— vanilină	"	0,001	
— răzătură de lămîie	"	0,100	
— sare	"	0,020	
Pentru modelat			
— ulei	"	0,050	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	"	3,500	
— ouă (8 bucăţi)	"	0,400	
— zahăr	"	0,800	
— stafide	"	0,350	
— coji de portocale confiate	"	0,500	
— făină	"	0,300	
— vanilină	"	0,001	
Pentru decor			
— ouă (gălbenuşuri 8 bucăţi)	"	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Laptele se fierbe. Uleiul şi

margarina se încălzesc pînă la temperatura de 35-40°C. Stafidele se curăță de codițe, se spală și se lasă să se scurgă. Cojile de portocale confiate, se taie cubulețe.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul pînă se obține o compoziție fluidă, apoi se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Opărirea făinii

În laptele fierbinte (90-95°C) se adaugă treptat făina, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția obținută se lasă să se răcească pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea compoziției de gălbenuș

În laptele cald (35-40°C), se dizolvă jumătate din cantitatea de zahăr, se adaugă gălbenușurile de ouă, răzătura de lămîie, vanilina și se amestecă pentru omogenizare. Compoziția obținută se ține la cald la temperatura de 35-40°C.

Prepararea albușurilor de ou

Albușurile de ou se bat spumă, se adaugă treptat zahărul rămas, continuînd baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia.

Prepararea aluatului

Maiaua dospită se amestecă cu compoziția de făină opărită și gălbenușurile de ou, apoi se adaugă albușurile și se amestecă ușor pînă la uniformizare. Se adaugă treptat făina pînă la înglobarea întregii cantități, după care se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă apar bule de aer la suprafață, iar aluatul se desprinde de pereții vasului.

După frămîntare, aluatul se unge la suprafață cu ulei, se ung și pereții vasului și se lasă la fermentat (dospit) cu vasul acoperit, la temperatura de 35-40°C, 60-90 minute.

În timpul dospirii, aluatul se refrămîntă de 2-3 ori prin introducerea marginii acestuia spre interior.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, stafidele, cojile de portocale, vanilina, făina și zahărul pînă la omogenizare.

Divizarea și modelarea aluatului

Aluatul dospit se porționează în 10 sau 20 bucăți egale, în funcție de mărimea cercurilor de tort. Din fiecare bucată de aluat se reține circa 1/4 pentru realizarea marginii produsului și decorului.

Fiecare bucată de aluat se întinde pe planșeta unsă cu ulei, în foaie cu grosimea de circa 1 cm. Pe fiecare foaie se așază un cerc de tort tapetat cu hîrtia unsă cu ulei.

Din bucățile de aluat oprite pentru marginile produsului și decor, se realizează fitile împletite în două sau trei, care se așază pe margine în interiorul cercului. Se lasă să crească la temperatură de 35-40°C, 20-30 minute, apoi se așază umplutura de brînză în strat uniform, se decorează cu bucăți de aluat, după imaginația lucrătorului, se ung la suprafață cu gălbenuș de ou.

Coacerea produsului

Pasca se coace la temperatură mică la început, circa 120°C 10-15 minute, pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură ridicată (250-220°C), pentru a se realiza rumenirea suprafețelor, după care se reduce temperatura la 200-180°C, pentru a se realiza o coacere uniformă. Durata procesului de coacere este de 40-50 minute.

După coacere, pasca se scoate din cerc, se îndepărtează hîrtia, se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

87. PĂTRĂȚELE CU MERE ȘI NUCI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	„	1,000	120 g.
— drojdie de bere	kg.	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— ouă (15 bucăți) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— zahăr	„	0,650	
— ulei sau margarină	„	0,250	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— mere rase la borcan	„	4,500	
— zahăr	„	0,500	
— pesmet	„	0,500	
— miez de nucă	„	0,500	
— scorțișoară	„	0,025	
— vanilină	„	0,00025	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	
— zahăr	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 500 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 1,800 litri apă călduță și se fierbe. Miezul de nucă se curăță de impurități și se zdrobește cu mer-

deneaua. Scorțișoara se macină și se cerne. Uleiul (margarina) se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald la 35-40°C și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat grăsimea încălzită (30-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu zahărul, pesmetul, miezul de nucă, vanilină, și scorțișoara pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se întind cu merdeneaua în foi rotunde cu diametrul de circa 10 cm. Pe fiecare foaie se așază circa 70 g umplutură, apoi se pliază în patru prin unirea colțurilor opuse. Se așază în tava unsă, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață, se presară cu zahăr și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării transportului.

88. PLĂCINTĂ „POALE-N BRÎU" CU BRÎNZĂ

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— lapte sau	„	1,400	
lapte praf	„	0,140	
— zahăr	„	0,650	
— ouă (15 bucăți) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— ulei	„	0,250	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— brînză de burduf	„	1,500	
— brînză de vaci	„	1,500	
— griș sau	„	0,250	
făină	„	0,300	
— zahăr	„	0,500	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— stafide	„	0,500	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,00025	
Pentru decor			
— ouă	„	0.100	
— zahăr farin	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 750 ml apă călduță. Laptele

se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 l apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C. Grișul se fierbe în circa 500 ml apă. Stafidele se curăță de codițe și se spală.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald la temperatura de 35-40°C și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări, prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

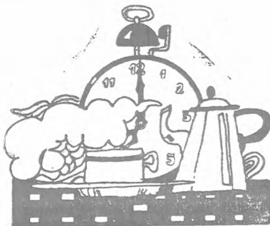
Brînza de burduf se amestecă cu brînza de vaci, ouăle, grișul (făina), zahărul, vanilina, stafidele și răzătura de lămîie pînă la completa omogenizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei. Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua în foaie rotundă cu diametrul de circa 10 cm. La mijlocul foii se așază în mod egal din umplutură apoi se pliază adunînd marginile

spre mijloc. Se așază pe tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 15 minute, se ung cu ou la suprafață. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se pudrează cu zahăr farin și se așază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



89. PLĂCINTĂ „POALE-N BRÎU“ CU VARZĂ

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,500	100 g.
— drojdie de bere	„	0,200	
Pentru aluat			
— făină	„	3,000	
— sare	„	0,030	
— ulei	„	0,400	
Pentru umplutură			
— varză murată	„	7,000	
— ceapă sau	„	2,500	
ceapă deshidratată	„	0,250	
— ulei	„	0,500	
— piper măcinat	„	0,005	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,050	
Pentru decor			
— ulei	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C. Varza murată se spală, se desărează și se taie „fideluță“. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăță, se spală și se pune la hidratat.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se dizolvă în circa 300 ml apă călduță (35-40°C) și se amestecă cu făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) 20-30 minute.

Prepararea aluatului

Maiaua se amestecă cu circa 1,600 l apă în care a fost dizolvată sarea și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități, se adaugă treptat uleiul încălzit și se frămîntă pînă la înglobarea completă. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la dospit 30-40 minute.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbușă în ulei și circa 200 ml. apă 10-15 minute. Se adaugă varza, se amestecă adăugîndu-se cîte puțină apă (circa 300 ml.) 20-25 minute. După înăbușire se ia de pe foc, se adaugă piperul, se amestecă pentru uniformizare și se lasă să se răcească.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în pătrate cu mijlocul gros și marginile mai subțiri, cu latura de circa 15 cm. La mijlocul pătratului se așază umplutura, apoi se unesc colțurile opuse două cîte două, spre mijloc. Se lasă puțin să crească, se ung cu ulei și se așază în tava unsă cu ulei. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

90. PLĂCINTA SOACREI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,600	90 g.
— drojdie de bere	„	0,200	
— lapte sau	l.	0,400	
lapte praf	kg.	0,040	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	1,400	
— zahăr	„	0,400	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— ulei	„	0,200	
— sare	„	0,020	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,0005	
— lapte sau	l.	0,350	
lapte praf	kg.	0,035	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,050	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	1,500	
— griș	„	0,500	
— frișcă	„	1,500	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— zahăr	„	0,800	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— fructe din compot (piersici)	„	3,000	
Pentru uns tava			
— ulei	„	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 530 ml apă călduță. Laptele se

fierbe. Laptele praf se dizolvă în 750 ml apă călduţă şi se fierbe. Uleiul se încălzeşte la temperatura de 35-40°C. Fructele se scot din compot, se lasă să se scurgă şi se taie felii subţiri.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, apoi se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) circa 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, laptele cald (35-40°C), vanilina şi răzătura de lămîie. Compoziţia obţinută se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă uleiul cald (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se lasă să crească 30-60 minute la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se întinde în foaie cu grosimea de circa 8-10 milimetri care se aşază în tava unsă cu ulei, peste ea se aşază brînza de vaci în strat uniform, după care se toarnă frişca amestecată cu ouăle şi vanilina şi se presară grişul. Deasupra se aşază feliile de piersici şi se presară zahărul şi vanilina. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se porţionează potrivit gramajului în bucăţi pătrate sau dreptunghiulare şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

91. POGACI CU BRÎNZĂ TELEMEA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 90 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,000	55 g.
— untură	„	0,700	
— drojdie de bere	„	0,150	
— brînză telemea	„	1,500	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Brînza telemea se spală, se rade și se amestecă cu 500 g de untură, pînă la omogenizare.

Prepararea aluatului

Drojdia de bere se amestecă cu 200 ml apă călduță (30-40°C) și 200 g făină. Se obține o compoziție care se lasă la fermentat (dospit), circa 15 minute. Cînd maiaua a crescut, se amestecă cu 200 g untură și se frămîntă cu făina adăugîndu-se circa 1,400 l apă, pînă se obține un aluat de consistență potrivită. Se lasă în repaos la cald, circa 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie dreptunghiulară cu grosimea de circa 1 cm, peste care se așază 3/4 din compoziția de brînză cu untură, în strat uniform, pe 3/4 din suprafața foii, se împăturește în 3 și se turează din nou, obținîndu-se altă foaie. Peste această foaie, se așază restul de brînză și se împăturește în patru. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute.

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde în foaie cu grosimea de circa 1 cm din care se decupează bucăți rotunde, cu diametrul de 5-6 cm. Se așază pe tavă, se ung cu ou la suprafață, se lasă să crească la cald circa 30 minute după care se ung din nou cu ou și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

92. POGACI CU JUMĂRI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 90 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	55 g.
— untură	„	0,400	
— ouă (7 bucăți) sau	„	0,350	
praf de ouă integral	„	0,080	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— drojdie de bere	kg.	0,250	
— jumări	„	1,600	
— piper măcinat	„	0,015	
— sare	„	0,100	
Pentru turat			
— făină	„	0,150	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 230 ml apă călduță. Jumările se toacă cu mașina de tocat apoi se amestecă cu untura, sarea și piperul. Laptele praf se dizolvă în 1,000 l. apă călduță. Laptele se încălzește, se adaugă 50 g sare și se amestecă pînă ce sarea s-a dizolvat.

Prepararea aluatului

Drojdia de bere se amestecă cu 100 ml apă călduță și 100 g făină. Se obține o compoziție care se lasă la fermentat (dospit) circa 15 minute. Cînd maiaua a crescut se amestecă cu laptele, ouăle și se frămîntă cu făina pînă se obține un aluat de consistență potrivită. Se lasă în repaos, la cald, circa 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 1 cm. Pe trei sferturi din suprafața foii, se întinde trei sferturi din compoziția de jumări, în strat uniform, se împăturește în trei, se turează, se obține o foaie peste care se așază restul de compoziție cu jumări și se împăturește în patru. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute.

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde în foaie cu grosimea de circa 1 cm, din care se decupează bucăți rotunde cu diametrul de 5-6 cm. Se așază pe tavă, se ung cu ou la suprafață, se lasă să crească la cald circa 30 minute după care se ung din nou cu ou și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



93. POGĂCELE CU CAŞCAVAL ŞI CHIMEN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	5,500	10 kg.
— unt amestec cu margarină 50%	"	3,000	
— ouă (34 bucăţi) sau	"	1,700	
praf de ouă integral	"	0,385	
— zahăr	"	0,150	
— frişcă	"	1,700	
— drojdie de bere	"	0,300	
— piper măcinat	"	0,010	
— sare	"	0,100	
Pentru modelat			
— făină	"	0,200	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăţi)	"	0,150	
— caşcaval	"	0,500	
— chimen	"	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,100 l apă călduţă. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Untul se încălzeşte pînă la temperatura de circa 20°C (pînă se face o pastă). Frişca se încălzeşte pînă la temperatura de 20°C.

Prepararea aluatului

Drojdia se dizolvă în 100 ml apă călduţă (35-40°C), se amestecă cu 100 g frişcă şi 300 g făină. Compoziţia obţinută, se lasă la fermentat (dospit) circa 15 minute. Separat, ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul,

pînă la dizolvarea completă a acestora. Compoziția de ouă și zahăr se amestecă cu maiaua, restul de frișcă, untul și piperul, apoi se frămîntă cu 5,200 kg făină, pînă se obține un aluat de consistență potrivită. Se lasă în repaos, la cald, circa 30 minute.

Aluatul obținut se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină în foaie cu grosimea de circa 1,5 cm, se împăturește în patru, operațiune care se mai repetă încă odată, astfel ca aluatul să fie turat și împăturit de 2 ori în patru, după care se lasă la rece la temperatura de +4°C, pentru frăgezire, aproximativ 4 ore.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de circa 1 cm. Se unge pe toată suprafața cu ou, se presară chimen și cașcaval ras, apoi se decupează cu ajutorul unui șablon, în bucăți rotunde cu diametrul de circa 3 cm, care se așază în tavă, se lasă să crească aproximativ 15 minute. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

94. PORTOFELE CU MERE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	,,	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	,,	0,100	
Pentru aluat			
— făină	,,	4,000	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	,,	0,650	
— ouă (15 bucăți) sau	,,	0,750	
praf de ouă integral	,,	0,170	
— ulei sau margarină	,,	0,250	
— sare	,,	0,050	
— vanilină	,,	0,001	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	,,	0,150	
Pentru umplutură			
— mere rase conservate	,,	5,000	
— pesmet	,,	0,500	
— zahăr	,,	0,500	
— scorțișoară	,,	0,025	
— vanilină	,,	0,00050	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	,,	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în 0,500 l apă călduță. Uleiul (margarina) se încălzește la temperatura de 35-40°C. Scorțișoara se macină și se cerne. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi vanilina. Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină se adaugă treptat uleiul (margarina) încălzit (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la fermentat (dospit) cu vasul acoperit, 60-90 minute.

Prepararea umpluturii

Merele rase se amestecă cu zahărul, pesmetul, scorţişoara şi vanilina.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale care se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei. Fiecare bucată se întinde cu merdeneaua, în formă de pătrat cu latura de circa 8 cm. Pe fiecare bucată se aşază circa 60 g umplutură, după care se unesc colţurile opuse două cîte două. Se aşază în tava unsă şi se lasă să crească circa 20 minute. Se ung cu ou la suprafaţă, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

95. RULADĂ „DORNA"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,800	100 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,500	
lapte praf	kg.	0,050	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	3,100	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— zahăr	„	0,300	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru uns tava			
— ulei	„	0,050	
Pentru umplutură			
— brînză Dorna	„	2,300	
— brînză de vaci	„	2,200	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— făină sau	„	0,300	
griș	„	0,250	
— zahăr	„	0,400	
— esență de lămîie	l.	0,010	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	kg.	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 500 ml apă călduță. Grișul se fierbe în circa 500 ml apă.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în laptele călduț (35-40°C). Se amestecă cu făina și se obține maiaua peste care se presară puțină făină, se lasă la fermentat (dospit) 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă circa 1,500 l apă călduță (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la fermentat (dospit) 60-90 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza Dorna, se amestecă cu brînza de vaci, ouăle, grișul (făina) zahărul și esența de lămîie, pînă se obține o compoziție omogenă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 10 bucăți egale. Fiecare bucată se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie dreptunghiulară, de circa 35/20 cm apoi se așază umplutura în strat uniform și se rulează. Rulourile obținute se porționează potrivit gramajului, se așază în tavă pe partea tăiată și se lasă să crească circa 15-20 minute. Se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

96. RULADĂ CU MERE

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	120 g.
— drojdie de bere	„	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	„	0,650	
— ouă (15 bucăți) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— ulei	„	0,250	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— mere rase conservate	„	5,000	
— pesmet	„	0,500	
— zahăr	„	0,500	
— scorțișoară	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,00010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 500 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se adaugă treptat făina şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi vanilina. Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări, prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Merele rase se amestecă cu scorţişoara, pesmetul şi zahărul pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 10 bucăţi egale care se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu grosimea de circa 0,5 cm. Pe fiecare foaie se aşază umplutura în strat uniform, după care se rulează.

Rulourile obţinute se taie în bucăţi potrivit gramajului, apoi se aşază în tava unsă pe partea tăiată. Se lasă circa 15 minute să crească, apoi se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă să se răcească puţin şi se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

97. RULOURI CU DOVLEAC

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	130 g.
— drojdie de bere	„	0,200	
— lapte sau	l.	0,700	
lapte praf	kg.	0,070	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— lapte sau	l.	1,500	
lapte praf	kg.	0,150	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— zahăr	„	0,450	
— ulei sau margarină	„	0,300	
— sare	„	0,050	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— dovleac	„	9,000	
— zahăr	„	0,500	
— margarină	„	0,400	
— pesmet	„	0,500	
— sare	„	0,005	
— scorțișoară	„	0,025	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în cca. 330 ml. apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 2,200 litri apă călduță și se fierbe. Scorțișoara se macină și se cerne. Dovleacul se curăță de coajă,

seminţe şi partea fibroasă şi se rade. Uleiul se încălzeşte la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul şi se dizolvă în laptele cald (35-40°C), se adaugă treptat făina, se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi vanilina. Compoziţia obţinută se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă treptat uleiul (margarina) încălzit (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit, 60-90 minute. În timpul fermentării se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Dovleacul se înăbuşă în margarină circa 10 minute, se adaugă sarea, circa 400 ml. apă şi se continuă înăbuşirea încă 20-30 minute. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă zahărul, scorţişoara, pesmetul şi vanilina şi se amestecă pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 10 bucăţi egale, care se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei în foi dreptunghiulare de circa 25/100 cm. La baza fiecărei foi, se aşază în strat uniform umplutura, după care se rulează. Rulourile obţinute se aşază unul lîngă altul în tava unsă cu ulei, se ung la suprafaţă cu uleiul rămas şi se porţionează în 10 bucăţi. Se lasă aproximativ 10 minute să crească apoi se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se pudrează cu zahăr farin şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

98. RULOURI CU GEM

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	100 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	„	0,650	
— ouă (15 bucăți) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— ulei	„	0,250	
— sare	„	0,050	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— gem	„	2,500	
— pesmet	„	0,300	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	
— zahăr	„	0,150	
— glucoză	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 500 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit, 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu pesmetul și vanilina pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se împarte în 10 bucăți egale din care se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, foi dreptunghiulare cu grosimea de circa 0,5 cm. Pe fiecare foaie se așază umplutura în strat uniform, după care se rulează. Rulourile obținute, se taie în bucăți potrivit gramajului și se așază în tava unsă, pe partea tăiată. Se lasă circa 15 minute să crească, apoi se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 100 ml apă, se fierb 8-10 minute pînă cînd siropul este „legat“, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească puțin (circa 80°C).

Finisarea produsului

După coacere și răcire, rulourile se ung la suprafață cu siropul cald (80°C) și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

99. SCOVERZI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 88 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,700	90 g.
— drojdie de bere	"	0,200	
— ouă (10 bucăți) sau	"	0,500	
praf de ouă integral	"	0,110	
— zahăr	"	0,140	
— sare	"	0,050	
Pentru modelat			
— ulei	"	0,120	
Pentru prăjit			
— ulei	"	1,000	
Pentru decor			
— zahăr farin	"	0,200	
— vanilină	"	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml apă călduță.

Prepararea aluatului

Drojdia se amestecă cu zahărul, se adaugă ouăle, sarea, circa 2,800 l apă, se obține o compoziție care se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență moale, care se lasă la fermentat (dospit), în vasul acoperit circa 30 minute, la temperatura de 30-40°C.

Modelarea, prăjirea și finisarea produsului

Aluatul obținut se întinde pe planșeta unsă cu ulei, în foaie cu grosimea de circa 1 cm. Se decupează cu un șablon în bucăți rotunde cu diametrul de aproximativ 6 cm. Se lasă pe planșetă la crescut circa 10 minute, după care se prăjesc în baie de ulei.

După prăjire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



100. SPIRALE CU CAŞCAVAL

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,400	100 g.
— drojdie de bere	"	0,400	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— zahăr	"	0,100	
Pentru aluat			
— făină	"	5,000	
— lapte sau	l.	1,200	
lapte praf	kg.	0,120	
— zahăr	"	0,400	
— ouă (20 bucăți) sau	"	1,000	
praf de ouă integral	"	0,225	
— ulei	"	0,400	
— sare	"	0,075	
— caşcaval	"	1,400	
Pentru modelat şi uns tăvile			
— ulei	"	0,150	
Pentru decor			
— caşcaval	"	0,300	
— ouă (3 bucăți)	"	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 660 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,200 litri apă călduță şi se fierbe. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Uleiul se încălzeşte la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C, pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi caşcavalul ras. Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă treptat grăsimea încălzită (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit în vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării, se realizează 1-2 refrămîntări, prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăţi egale. Se modelează pe planşeta unsă cu ulei, în fitile de circa 30 cm lungime şi 2 cm grosime care se împletesc în două prin răsucire. Se aşază în tava unsă cu ulei, se lasă circa 20 minute să crească, se ung cu ou la suprafaţă, se presară caşcavalul ras şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere şi răcire se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

101. SPIRALE CU MAC

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 95 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,500	100 g.
— drojdie de bere	„	0,400	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— lapte sau	l.	1,200	
lapte praf	kg.	0,120	
— zahăr	„	0,900	
— ouă (20 bucăți) sau	„	1,000	
praf de ouă integral	„	0,225	
— ulei	„	0,200	
— sare	„	0,060	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	
— mac	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 660 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,200 l apă călduță și se fierbe. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald (35-40°C) şi se adaugă treptat făina. Se obţine maiaua peste care se presară puţină făină şi se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă îşi măreşte volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea şi zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) şi vanilina. Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C). Se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereţii vasului şi apar la suprafaţă bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în 95 bucăţi egale. Se modelează pe planşeta unsă cu ulei în fitile de circa 40 cm lungime şi 1,5 cm grosime care se împletesc în două prin răsucire. Se aşază în tava unsă, se lasă circa 20 minute să crească, se ung cu ou la suprafaţă, se presară mac şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

102. ŞTRUDEL „CARPAŢI"

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,300	90 g.
— drojdie de bere	„	0,180	
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	
— făină pentru modelat	„	0,200	
— făină pentru turat	„	0,400	
— untură	„	1,300	
— ouă (10 bucăţi) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— oţet	l.	0,040	
— ulei	kg.	0,500	
— sare	„	0,070	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru umplutură			
— gem	„	4,500	
— biscuiţi	„	0,900	
— esenţă	l.	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,150	
— vanilină	„	0,00010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml apă călduţă. Biscuiţii se zdrobesc cu merdeneaua pînă se obţine o pulbere. Uleiul se încălzeşte la temperatura de 35-40°C. Ouăle se amestecă cu sarea, vanilina şi oţetul şi se încălzesc la temperatura de 35-40°C. Untura se amestecă cu făina în aşa fel, încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează în formă de pătrat. Se lasă la rece (circa +4°C), aproximativ 25 minute.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu 150 ml. apă călduță (35-40°C) se adaugă treptat făina. Se obține maiaua care se presară cu puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) circa 15-20 minute.

Prepararea aluatului

Maiaua dospită se amestecă cu compoziția de ouă și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frămîntă pînă se încorporează toată cantitatea. Se obține un aluat de consistență potrivită care se întinde în formă de pătrat cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untura, apoi se întinde pe planșeta presărată cu făină, în foaie groasă de circa 1 cm, se împachetează în cinci și se lasă pe planșetă în repaos circa 30 minute. Această operație de turare, împăturire și răcire, se mai repetă încă odată.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu biscuiții și esența pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 2 bucăți egale, care se întind pe planșeta presărată cu făină, în foi cu grosimea de circa 0,5 cm și se taie în ștraifuri late de circa 10 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform și se rulează. Rulourile obținute se taie potrivit gramajului în bucăți de circa 10 cm lungime, se așază în tavă și se lasă să crească circa 20 minute. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă să se răcească puțin, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

103. VĂRZĂRI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	100 g.
— drojdie de bere	kg.	0,250	
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	4,000	
— lapte sau	l.	1,400	
lapte praf	kg.	0,140	
— zahăr	„	0,200	
— ouă (5 bucăți) sau	„	0,250	
praf de ouă integral	„	0,055	
— ulei	„	0,150	
— sare	„	0,050	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru umplutură			
— varză murată	„	7,000	
— ceapă sau	„	0,500	
ceapă deshidratată	„	0,050	
— ulei	„	0,500	
— piper măcinat	„	0,003	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 170 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2 litri apă călduță și se fierbe. Varza se curăță de frunzele depreciate, se spală, se desărează și se taie fideluță.

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăță, se spală, se taie mărunt, se pune la hidratat după care se scurge de apă.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se amestecă cu zahărul, se dizolvă în laptele cald la 35-40°C și se adaugă treptat făina. Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C). Se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului, iar la suprafață apar bule de aer. Se lasă la dospit cu vasul acoperit, 60-90 minute. În timpul fermentării se realizează 1-2 refrămîntări prin introducerea marginii aluatului spre interior.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbușă în ulei și circa 200 ml apă (10-15 minute). Se adaugă varza, se amestecă adăugîndu-se cîte puțină apă (200 ml). După înăbușire se ia de pe foc și se lasă să se răcească.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în 100 bucăți egale care se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei. Fiecare bucată se întinde cu merdeneaua, se obțin foi rotunde cu diametrul de circa 10 cm. La mijlocul fiecărei foi se așază în mod egal din umplutură, apoi se pliază adunînd marginile spre mijloc. Se așază pe tava unsă, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

104. VÂRZĂRI MOLDOVENEȘTI

(din aluat dospit)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	1,000	125 g.
— drojdie de bere	„	0,300	
Pentru aluat			
— făină	„	5,000	
— dovleac crud	„	3,000	
— ulei	„	0,200	
Pentru umplutură			
— varză murată	„	8,000	
— ulei	„	0,850	
— piper măcinat	„	0,005	
Pentru modelat și uns tăvile			
— ulei	„	0,150	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Dovleacul se curăță de coajă, semințe și partea fibroasă și se fierbe în circa 2 litri apă. După fierbere, se scurge de apă și se amestecă cu telul pînă se obține un piure. Varza se spală, se desărează și se taie fideluță. Uleiul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia de bere se dizolvă în cca. 600 ml. apă călduță (35-40°C). Se adaugă treptat făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C pînă își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Maiaua se frămîntă cu piureul de dovleac, circa 2 litri apă călduță (30-40°C) și făina. După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul cald (30-40°C) și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit 60-90 minute. În timpul fermentării se realizează 1-2 refrămîntări, prin introducerea marginii aluatului spre interior.

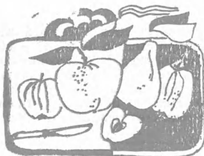
Prepararea umpluturii

Varza se înăbușă în ulei, se adaugă piperul, se amestecă continuu să nu se prindă de vas și se adaugă circa 500 ml apă. După înăbușire, se ia de pe foc și se lasă să se răcească.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, se rotunjesc pe planșeta unsă cu ulei. Fiecare bucată de aluat se întinde în foaie rotundă cu diametrul de circa 10 cm. La mijlocul fiecărei foi, se așază în mod egal umplutura, apoi se pliază aducînd marginile spre mijloc. Se așază în tava unsă, se lasă să crească circa 15 minute, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



II
Produse de patiserie din aluat fraged

105 „ALBINA“
(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,900	90 g.
— zahăr	„	0,700	
— ouă (5 bucăți) sau	„	0,250	
praf de ouă integral	„	0,055	
— untură	„	0,250	
— miere artificială	„	0,700	
— lapte sau	l.	0,450	
lapte praf	kg.	0,045	
— bicarbonat	„	0,040	
— oțet	l.	0,040	
— răzătură de lămîie	kg.	0,050	
— sare	„	0,030	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	2,400	
lapte praf	kg.	0,240	
— zahăr farin	„	0,900	
— griș	„	0,450	
— unt în amestec cu margarină 50%	„	0,900	
— vanilină	„	0,001	
Pentru umplutură			
— marmeladă	„	1,700	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,100	
— vanilină	„	0,0001	

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 165 ml apă călduță. Mierea se încălzește la temperatura de 35-40°C. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 2,850 l apă călduță și se fierbe. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Grișul se fierbe în lapte și se lasă să se răcească.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, mierea și laptele călduț (35-40°C), răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet și untura. Se obține o compoziție care se frămîntă cu făina, se obține un aluat de consistență potrivită, care se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea cremei

Untul se spumează cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi se adaugă grișul fiert și vanilina și se amestecă pînă la omogenizare.

Coacerea foilor

Aluatul se împarte în 4 bucăți egale, care se întind cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foi cu grosimea de 4-5 milimetri. Se așază în tăvi, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). Se scot din cuptor și se lasă să se răcească.

Modelarea și finisarea produsului

Se așază în tavă o foaie peste care se întinde în strat uniform jumătate din cantitatea de cremă, se așază cea de-a doua foaie peste care se întinde marmelada în strat uniform, se acoperă cu a treia foaie peste care se așază restul de cremă, apoi se acoperă cu ultima foaie.

Se lasă la frăgezit aproximativ 12 ore, la temperatura de +4°C, se porționează în bucăți pătratate potrivit gramajului și se pudrează cu zahăr farin vanilat, apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

106. ARLECHIN

(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,900	60 g.
— zahăr farin	„	0,500	
— unt în amestec cu margarină 50%	„	0,400	
— ulei	„	0,400	
— ouă (8 gălbenuşuri) sau	„	0,200	
gălbenuş de ou praf	„	0,060	
— lapte sau	l.	0,250	
lapte praf	kg.	0,025	
— bicarbonat	„	0,030	
— oțet	l.	0,020	
— vanilină	kg.	0,0005	
— sare	„	0,020	
Pentru umplutură			
— marmeladă	„	1,200	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— marmeladă	„	0,200	
Pentru glazură			
— ouă (8 gălbenuşuri)	„	0,200	
— zahăr	„	0,500	
— barot de nuci verde	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşul de ou praf se dizolvă în circa 90 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 250 ml apă călduță şi se fierbe. Bicarbonatul se dizolvă în oțet.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat gălbenuşurile de ouă, uleiul şi se continuă baterea pînă ce compoziția capătă con-

sistența unei creme. Se adaugă laptele, sarea, bicarbonatul dizolvat în oțet, vanilina și se frămîntă cu făina. Aluatul se lasă în repaos circa 30 minute, la rece.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului.

Aluatul se întinde pe planșeta presărată cu făină, în 3 foi subțiri cu grosimea de circa 0,5 cm, care se așază în tavă și se coc la temperatură moderată (180-220°C). Foile coapte și răcite, se scot din tavă separat, se umplu cu două straturi de marmeladă. Ultima foaie se acoperă cu marmeladă. Separat, gălbenușul de ou se bate spumă cu zahăr. Compoziția de gălbenuș acoperă ultima foaie de aluat care a fost acoperită cu marmeladă. Se decorează cu barot de nuci verde. Produsul se așază în tavă, se introduce în cuptor și se coace o oră la temperatura de circa 50-60°C. Se scot din cuptor, se lasă să se răcească, se porționează și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

107. BATOANE CU CAŞCAVAL

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,600	50 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,250	
— ouă (25 gălbenuşuri) sau	„	0,625	
gălbenuş de ou praf	„	0,190	
— caşcaval	„	0,700	
— smîntînă	„	0,500	
— drojdie de bere	„	0,150	
— sare	„	0,150	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru uns			
— ouă (2 bucăţi)	„	0,100	
Pentru decor			
— caşcaval	„	0,300	
— boia de ardei dulce	„	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşurile de ou praf se dizolvă în circa **275 ml apă călduţă**. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Untul se încălzeşte la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

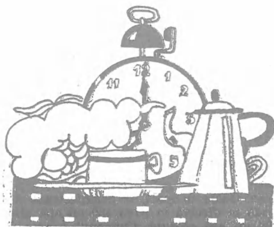
Drojdia se amestecă cu smîntînă, se adaugă gălbenuşurile de ou, sarea, caşcavalul şi se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă untul încălzit (35-40°C) şi se frămîntă pînă la încor-

porarea întregii cantități. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă în repaos 15-20 minute.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul se întinde pe planșeta presărată cu făină în foaie dreptunghiulară cu grosimea de circa 0,3 cm, se taie în ștraifuri cu latura de 10-12 cm, apoi în triunghiuri. Fiecare triunghi se rulează, de la bază spre vîrf. Se așază în tavă, se ung cu ou la suprafață și se presară cu cașcaval ras în amestec cu boia de ardei dulce. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



108. BATON CU CHIMEN

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	7,100	10 kg.
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,700	
— untură	„	0,600	
— zahăr	„	0,200	
— ouă (13 bucăți) sau	„	0,650	
praf de ouă integral	„	0,145	
— lapte sau	l.	0,800	
lapte praf	kg.	0,080	
— chimen	„	0,200	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru decor			
— ouă (5 bucăți)	„	0,250	
— chimen	„	0,100	
— sare	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 430 ml apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 800 ml apă călduță. Chimenul pentru decor se amestecă cu sarea.

Prepararea aluatului

Untul și untura se amestecă cu ouăle adăugate unul cîte unul, pînă la omogenizarea completă. Apoi se adaugă laptele, în care a fost dizolvat zahărul și sarea, continuîndu-se amestecul. Compoziția obținută se ames-

tecà uşor cu făina şi chimenul, pînă se încorporează întreaga cantitate, după care se lasă în repaos la rece circa 30 minute.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în bucăţi pe planşeta presărată cu făină, se modelează în fitile cu diametrul de circa 1 cm se aşază în tavă, se ung cu ou la suprafaţă, se presară chimenul amestecat cu sarea. Se porţionează în bucăţi de 6-8 cm. Se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

109 BĂRCUŢE CU CAŞCAVAL

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,900	40 g.
— lapte sau	l.	0,600	
lapte praf	kg.	0,060	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,550	
— untură	„	0,550	
— ouă (3 bucăţi) sau	„	0,150	
praf de ouă integral	„	0,033	
— drojdie de bere	„	0,075	
— sare	„	0,030	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,050	
Pentru decor			
— ouă (una bucată)	„	0,050	
— caşcaval	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 100 ml apă călduţă. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 600 ml apă călduţă şi se fierbe. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade.

Prepararea aluatului

Drojdia se dizolvă în laptele cald (35-40°C) se adaugă ouăle care au fost amestecate cu sarea, untul, untura şi se frământă cu făina. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 10 bucăți egale. Fiecare bucată se modelează pe planșeta unsă cu ulei, în formă de fitil, lung de circa 70 cm care se întinde cu merdeneaua în ștraif cu lățimea de aproximativ 6-7 cm. Se taie în romburi cu latura de circa 7 cm, se așază în tavă și se lasă la odihnă 10-15 minute. Se ung cu ou la suprafață și se presară cu cașcaval.

Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



110. CORĂBIOARE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	5,400	80 g.
— untură	„	2,000	
— ulei	„	0,300	
— zahăr farin	„	1,800	
— ouă (10 bucăţi) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,020	
— vanilină	„	0,001	
— oţet	l.	0,020	
— sare	kg.	0,015	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral, se dizolvă în circa 330 ml apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet.

Prepararea aluatului

Untura se spumează cu zahărul farin. Se adaugă treptat ouăle, circa 300 ml apă, sarea, uleiul şi vanilina; se continuă baterea pînă ce compoziţia devine o cremă, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oţet. Compoziţia se amestecă în continuare pînă la completa omogenizare. Apoi se adaugă făina, se amestecă uşor pînă se încorporează toată cantitatea. Se lasă la rece la temperatura de +4°C circa 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 10 bucăți egale, se modelează pe planșeta presărată cu făină în fitile lungi de circa 8 cm plate, cu lățimea de circa 6 cm. Pe fiecare bucată se realizează un decor cu furculița sau croșeta, în lungime. Se taie în romburi cu latura de circa 8 cm. Se așază în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

111. CORNULEȚE „HOMOROD"

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,400	70 g.
— făină pentru turat și modelat	„	0,450	
— untură sau margarină	„	0,400	
— ouă (20 gălbenușuri) sau	„	0,500	
gălbenuș de ou praf	„	0,150	
— frișcă	„	1,400	
— bicarbonat	„	0,030	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,020	
Pentru modelat			
— untură	„	0,400	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	1,200	
— zahăr	„	1,600	
— ouă (20 albușuri) sau	„	0,500	
albuș de ou praf	„	0,075	
— pesmet	„	0,400	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. **Se separă albușurile de gălbenușuri.** Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 220 ml apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 580 ml apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Miezul de nucă se curăță de impurități și se macină.

Prepararea aluatului

Gălbenușurile de ou se amestecă cu sarea, se adaugă untura (margarina), frișca, bicarbonatul dizolvat în oțet, circa 100 ml apă și se obține o compoziție care se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită, care se lasă în repaos 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde în foaie cu grosimea de 3-4 milimetri care se unge cu untură, se rulează și se lasă la odihnă 20-30 minute.

Prepararea umpluturii

Albușurile de ou se amestecă cu zahărul, se bat pînă la dizolvarea completă a acestuia, se adaugă miezul de nucă, pesmetul și vanilina și se amestecă pînă la omogenizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, ruloul se împarte în 100 bucăți egale. Fiecare bucată de rulou se platizează, apoi se întinde puțin cu merdeneaua pe planșeta unsă cu untură. Se obține o foaie sub formă de triunghi cu grosimea de 2-3 milimetri. La baza triunghiului, se așază circa 35 g umplutură și se rulează spre vîrf, se modelează în formă de corn și se așază în tavă. Se lasă la odihnă 10-15 minute, se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), apoi la temperatură moderată (220-180°C).

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje, care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

112. CORNULEȚE CU NUCI

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	5,800	10 kg.
— margarină	„	3,300	
— miez de nucă	„	1,700	
— ouă (16 bucăți) sau	„	0,800	
praf de ouă integral	„	0,180	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— făină	„	0,300	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 530 ml apă călduță. Miezul de nucă se curăță de impurități și se macină.

Prepararea aluatului

Margarina se amestecă cu miezul de nucă, se adaugă ouăle, vanilina și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la odihnă pe planșetă, circa 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, aluatul se modelează în fitile subțiri cu grosimea de circa 1,5 cm care se taie în bucăți de 5-6 cm, se modelează în formă de corn și se așază în tavă. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată (250-220°C).

După coacere, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

113. CORNULEȚE „PRESBURG"

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,000	65 g.
— zahăr farin	„	0,500	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— ouă (6 gălbenușuri) sau	„	0,150	
gălbenuș de ou praf	„	0,045	
— drojide de bere	„	0,100	
— bicarbonat	„	0,015	
— oțet	l.	0,015	
— sare	kg.	0,030	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— zahăr	„	0,800	
— miez de nucă	„	1,300	
— ouă (10 albușuri) sau	„	0,250	
albuș de ou praf	„	0,035	
— vanilină	„	0,0001	
Pentru decor			
— ouă (4 gălbenușuri)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 70 ml apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 300 ml apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Miezul de nucă se alege de impurități și se macină. Drojdia se dizolvă în circa 100 ml apă călduță la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul, se adaugă treptat gălbenușurile de ou, sarea, se continuă amestecul (baterea) pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă drojdia dizolvată în apă călduță, bicarbonatul dizolvat în oțet, făina și se amestecă ușor pînă se încorporează întreaga cantitate de făină, apoi se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Albușurile de ou se bat spumă cu zahărul și vanilina, pînă la dizolvarea completă a zahărului. Apoi, se amestecă cu miezul de nucă, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, care se modelează pe planșeta presărată cu făină în foi ovale cu grosimea de circa 0,3 cm. La mijlocul fiecărei bucăți se așază circa 22 g umplutură, cu ajutorul unui poș cu dui, se rulează spre vîrf, se modelează în formă de corn și se așază în tavă. Se lasă 10-15 minute să crească la temperatura camerei de lucru, după care se introduc în frigider la temperatura de aproximativ +4°C, unde se țin 10-15 minute. Se ung la suprafață cu gălbenuș de ou, se lasă să se usuce gălbenușul și se ung din nou. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

114. CORNULEȚE SUCEVENE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg.	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,750	10 kg.
— brînză de vaci	„	2,750	
— margarină	„	2,750	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— făină	„	0,300	
Pentru umplutură			
— gem	„	3,400	
— pesmet	„	1,000	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern.

Prepararea aluatului

Din făină, brînza de vaci, margarină și vanilină se frămîntă un aluat de consistență moale care se lasă la frăgezit aproximativ 12 ore, la temperatura de +4°C.

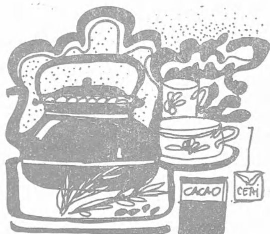
Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu pesmetul pînă se uniformizează.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie subțire cu grosimea de 3-4 milimetri, care se taie în bucăți pătrate cu latura de 5 cm. Pe fiecare bucată se așază umplutură, se rulează și se modelează în formă de cornuleț. Se așază în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



115. CORNURI „BEGA"

(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,850	70 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— ouă (40 gălbenușuri) sau	„	1,000	
gălbenuș de ou praf	„	0,300	
— sare	„	0,010	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru umplutură			
— ouă (40 albușuri) sau	„	1,000	
albuș de ou praf	„	0,145	
— miez de nucă	„	1,500	
— zahăr	„	1,000	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 440 ml apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 1 litru apă călduță. Miezul de nucă se curăță de impurități și se zdrobește cu merdeneaua.

Prepararea aluatului

Untul se amestecă cu gălbenușurile de ou, vanilina și sarea, pînă se omogenizează, după care se încorporează treptat cantitatea de făină. Se

obţine un aluat care se împarte în 100 bucăţi egale care se rotunjesc şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Albuşurile se bat spumă cu zahărul şi vanilina şi se amestecă cu miezul de nucă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Bucăţile de aluat se întind cu ajutorul merdenelei pe planşeta presărată cu făină şi se obţin foi de circa 15 cm lungime de formă triunghiulară. Pe fiecare foaie se aşază 30-35 g umplutură cu ajutorul unui poş cu dui, se rulează, dîndu-i-se forma de corn. Se aşază în tavă şi se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere şi răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



116. CORNURI CU GEM

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			50 g.
— făină	kg.	2,000	
— unt amestec cu margarină 50%	,,	1,000	
— ouă (10 bucăți) sau	,,	0,500	
praf de ouă integral	,,	0,110	
— frișcă	,,	0,500	
— zahăr	,,	0,200	
— drojdie de bere	,,	0,200	
— sare	,,	0,010	
Pentru modelat			
— făină	,,	0,150	
Pentru umplutură			
— gem	,,	1,800	
— pesmet	,,	0,300	
Pentru decor			
— zahăr farin	,,	0,200	
— vanilină	,,	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml apă călduță.

Prepararea aluatului

Drojdia se amestecă cu 100 g frișcă călduță (30-40°C), 100 g făină și circa 100 ml apă călduță (30-40°C). Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) circa 15 minute. Separat, ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, frișca, untul și maiaua. Se frămîntă cu 1,900 kg făină, pînă se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu pesmetul pînă la uniformiz...e.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în 25 bucăți egale, se modelează rotund și se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie rotundă cu grosimea de circa 2-3 milimetri și diametrul de circa 20 cm. Se taie în patru, se obțin 4 triunghiuri egale. La baza fiecărui triunghi se așază circa 20 g umplutură, se rulează spre vîrf, se așază în tavă, se modelează în formă de corn, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



117. CORNURI CU CREMĂ DE NUCI

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,450	70 g.
— zahăr farin	„	0,600	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,900	
— gălbenușuri (18 bucăți) sau	„	0,450	
gălbenuș de ou praf	„	0,135	
— bicarbonat	„	0,020	
— oțet	l.	0,020	
— drojdie de bere	kg.	0,150	
— lapte sau	l.	0,500	
lapte praf	kg.	0,050	
— sare	„	0,030	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	0,800	
— zahăr	„	0,800	
— pesmet	„	0,500	
— lapte sau	l.	0,500	
lapte praf	kg.	0,050	
— albușuri (18 bucăți) sau	„	0,450	
albuș de ou praf	„	0,065	
— esență de rom	l.	0,030	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	kg.	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în 200 ml apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în 520 ml apă

călduță. Laptele praf se dizolvă în 1 litru apă călduță și se fierbe. Laptele se fierbe. Miezul de nucă se curăță de impurități și se macină. Pesmetul se cerne. Untul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C. Bicarbonatul se dizolvă în oțet.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat gălbenușurile de ouă și sarea, se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă drojdia dizolvată în lapte, bicarbonatul dizolvat în oțet, vanilina și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență tare care se modelează rotund și se lasă în repaos pe planșeta presărată cu făină, 10-20 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se rotunjesc pe planșeta presărată cu făină și se lasă în repaos 10-15 minute.

Prepararea umpluturii

Pesmetul se opărește cu laptele fierbinte (95-100°C), se lasă să se răcească, se adaugă miezul de nucă, zahărul, albușurile de ouă și esența de rom și se amestecă pînă la omogenizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, se obține un triunghi cu grosimea de circa 0,5 cm. La baza triunghiului, se așază circa 30 g umplutură, se rulează de la bază spre vîrf și se modelează în formă de corn. Se așază în tavă, se lasă să crească 5-10 minute, se ung cu ou la suprafață, operație care se mai repetă de încă 2 ori, astfel ca în final produsul să fie uns cu ou, de 3 ori și să fie ținut să crească circa 30 minute. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

118. CORNURI CU NUCI

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	50 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,000	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— frișcă	„	0,500	
— drojdie de bere	„	0,150	
— sare	„	0,010	
— vanilină	„	0,00025	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru umplutură			
— zahăr	„	0,800	
— miez de nucă	„	1,000	
— pesmet	„	0,300	
— vanilină	„	0,0005	
— esență de rom	l.	0,010	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml apă călduță. Miezul de nucă se curăță de impurități și se macină.

Prepararea aluatului

Drojdia se amestecă cu 100 g frișcă călduță (30-40°C), 100 g făină și circa 100 ml apă călduță (30-40°C). Se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) circa 15 minute. Se-

parat, ouăle se amestecă cu sarea, frișca, untul, vanilina, maiaua și se frămîntă cu 1,900 kg făină. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Zahărul se fierbe cu circa 500 ml. apă pînă se obține un sirop „legat". Se ia vasul de pe foc și se adaugă pesmetul, miezul de nucă, vanilina și esența de rom. Se amestecă pînă la completa omogenizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în 25 bucăți egale, se modelează rotund și se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie rotundă cu grosimea de circa 2-3 milimetri și diametrul de circa 20 cm. Se taie în patru, se obțin 4 triunghiuri egale. La baza fiecărui triunghi se așază circa 25 g umplutură, se rulează spre vîrf, se așază în tavă și se modelează în formă de corn. Se introduc în cuptor, se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

119. COVRIGI DULCI
(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,500	60 g.
— unt amestec cu margarină 50%	"	1,500	
— ouă (20 bucăți) sau	"	1,000	
praf de ouă integral	"	0,225	
— zahăr	"	1,000	
— sare	"	0,030	
Pentru modelat			
— făină	"	0,100	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	"	0,150	
— zahăr	"	0,400	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 660 ml apă călduță.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, untul și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită, care se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, care se modelează pe planșeta presărată cu făină în fitile cu grosimea de circa 5 cm. Se unesc capetele, se obține produsul sub formă de inel, se așază în tavă, se lasă în repaos circa 10 minute, se ung cu ou, la suprafață și se presară cu zahăr. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



120. COVRIGI CU FRIŞCĂ

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,300	50 g.
— ouă (8 bucăţi) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— margarină	„	0,800	
— frişcă	„	0,600	
— zahăr	„	0,800	
— bicarbonat	„	0,020	
— oţet	l.	0,020	
— esenţă rom	„	0.030	
— sare	kg.	0,010	
Pentru decor			
— miez de nucă	„	0,250	
— albuş de ou (6 bucăţi)	„	0,150	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet. Miezul de nucă se alege de impurităţi şi se macină. Margarina se încălzeşte pînă la temperatura de 40-45°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, se adaugă zahărul dizolvat în frişcă, margarina încălzită, bicarbonatul dizolvat în oţet şi esenţa de rom. Se obţine o compoziţie care se frămîntă cu făina. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se lasă la odihnă 15-20 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în 100 bucăți egale, care se modelează pe planșeta presărată cu făină, în formă de fitile cu grosimea de circa 1 cm. Se unesc capetele și se obțin covrigii sub formă de inel. Se așază în tavă, se lasă la odihnă 10-15 minute, se ung cu albuș de ou la suprafață, se presară cu nucă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



121. COVRIGI CU NUCĂ

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,200	65 g.
— zahăr farin	„	1,600	
— ouă (32 bucăți) sau	„	1,600	
praf de ouă integral	„	0,360	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,700	
— vanilină	„	0,001	
— esență de lămîie	l.	0,050	
— sare	kg.	0,010	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,100	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	
— miez de nucă	„	0,400	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,100 litri apă călduță. Untul se încălzește la temperatura de 35-40°C. Miezul de nucă se alege de impurități și se macină.

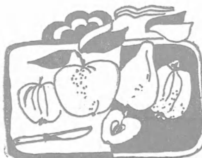
Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea, vanilina și esența de lămîie. Se continuă baterea pînă cînd compoziția capătă consistența unei creme. Se adaugă treptat făina, se amestecă ușor pînă se încorporează întreaga cantitate după care se lasă la rece circa 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale care se modelează pe planșeta unsă cu ulei, în fitile cu grosimea de circa 1 cm, se unesc colțurile și se obțin covrigi în formă ovală. Se așază în tava tapetată cu hîrtie, se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu ou la suprafață, se presară cu nucă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



122. COVRIGI CU UNT

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	5,300	90 g.
— ouă (38 bucăți) sau	„	1,900	
praf de ouă integral	„	0,430	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,100	
— zahăr	„	1,600	
— vanilină	„	0,001	
— esență de lămîie	l.	0,050	
— sare	kg.	0,010	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	kg.	0,150	
— zahăr	„	0,350	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,250 l apă călduță. Untul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, untul, vanilina, esența de lămîie. Se obține o compoziție care se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă în repaos circa 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 100 bucăți egale, care se modelează pe planșeta presărată cu făină, în fitile cu grosimea de 1, 5 cm se unesc capetele și se obține produsul sub formă de inel. Se așază în tavă, se lasă la odihnă 10-15 minute, se ung cu ou la suprafață, se presară cu zahăr, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



123. CREASTĂ DE COCOŞ

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg.	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	5,300	10 kg.
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,650	
— lapte sau	l.	1,100	
lapte praf	kg.	0,110	
— drojdie de bere	„	0,150	
— ouă (11 bucăţi) sau	„	0,550	
praf de ouă integral	„	0,125	
— zahăr	„	0,500	
Pentru umplutură			
— rahat	„	2,650	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru uns			
— ouă (6 bucăţi)	„	0,300	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 365 ml apă călduţă. Laptele praf se dizolvă în 1,100 l apă călduţă. Rahatul se pudrează cu făină şi se taie bucăţi subţiri.

Prepararea aluatului

Drojdia se dizolvă în lapte, se adaugă untul zahărul şi ouăle şi se frământă cu făina. Se obţine un aluat de consistenţă tare care se lasă în repaos circa 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, se obține o foaie cu grosimea de circa 0,5 cm care se taie în ștraifuri cu latura de aproximativ 6 cm. La mijlocul ștraifului se așază bucățile de rahat, se unge marginea ștraifului cu ou, apoi se pliază în două. Marginile suprapuse, se crestează la distanța de 1 cm după care se porționează în bucăți de 5-6 cm. Se modelează în formă de semicerc și se obține produsul în formă de creastă de cocoș. Se așază în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



124. FELII CU VIȘINE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,350	100 g.
— lapte sau	l.	0,400	
lapte praf	kg.	0,040	
— zahăr farin	„	0,800	
— margarină	„	1,000	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— bicarbonat	„	0,020	
— oțet	l.	0,020	
— răzătură de lămîie	kg.	0,050	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru umplutură			
— gem de vișine	„	2,000	
Pentru blat			
— făină	„	1,200	
— zahăr	„	1,200	
— ulei	„	0,200	
— ouă (24 bucăți) sau	„	1,200	
gălbenuș de ou praf	„	0,180	
albuș de ou praf	„	0,090	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— vișine din compot	„	3,200	
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 265 ml apă călduță. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în

circa 270 ml apă caldă. Albuşul de ou praf se dizolvă în circa 700 ml apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet. Laptele praf se dizolvă în 400 ml apă. Vişinile din compot se scurg de sirop şi li se scot sîmburii.

Prepararea aluatului şi coacerea foii „suport".

Margarina se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, laptele rece, răzătura de lămîie, vanilina, bicarbonatul dizolvat în oţet şi se continuă amestecul (baterea) pînă ce compoziţia capătă consistenţa unei creme. Se adaugă făina, se amestecă uşor pînă se încorporează întreaga cantitate, se lasă în repaos la rece, circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină în foaie cu grosimea de circa 0,5 cm, se aşază în tava cu margini, se perforează pe toată suprafaţa cu furculiţa sau croşeta şi se introduce în cuptor. Se coace pe jumătate la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se lasă puţin să se răcească şi se unge cu gemul de vişine.

Prepararea compoziţiei pentru blat

Gălbenuşurile de ou se amestecă (se bat) cu 600 g zahăr, se adaugă treptat 400 ml apă, continuînd baterea încă 10 minute ; se adaugă treptat uleiul şi răzătura de lămîie. Separat, albuşurile se bat spumă, se adaugă treptat 600 g zahăr şi vanilina, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a zahărului după care se amestecă uşor cu compoziţia de gălbenuş, se adaugă treptat făina şi se amestecă pînă la omogenizare.

Asamblarea, coacerea şi finisarea produsului

Compoziţia de blat se întinde în strat uniform peste foaia din aluat care a fost unsă cu gem. Se decorează cu vişine din compot, se introduce în cuptor, se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se porţionează în bucăţi dreptunghiulare potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

125. „FIGARO"

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,600	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,400	
— zahăr farin	„	0,700	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— bicarbonat	„	0,025	
— oțet	l.	0,025	
— sare	kg.	0,010	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru umplutură			
— gem	„	1,000	
— albuș de ou (36 bucăți) sau	„	0,900	
albuș de ou praf	„	0,130	
— zahăr	„	2,200	
— miez de nucă	„	1,500	
— făină	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Praful de ou integral se dizolvă în circa 400 ml apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Miezul de nucă se curăță de impurități și se macină. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 1 litru apă călduță.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea și vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Compoziția se amestecă în continuare pînă la completa omogenizare. Apoi, se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Albușurile de ou se amestecă cu zahărul și miezul de nucă, se încălzesc pe foc amestecîndu-se continuu ca să nu se prindă. Cînd începe să fiarbă, se ia de pe foc, se lasă să se răcească, apoi se adaugă făina și vanilina și se amestecă pentru uniformizare.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul obținut se întinde cu ajutorul merdenelei pe planșeta presărată cu făină pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 2,5 cm. Se așază în tavă și se perforează din loc în loc, pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate și se lasă să se răcească puțin în tavă, după care se întinde gemul, apoi se așază compoziția cu nuci, în strat uniform. Se coace la cuptor, la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului și se așază în ambalaje care să le asigure integritate pe timpul păstrării și transportului.

126. FIGURINE CU MIERE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— lapte sau	l.	1,800	10 kg.
lapte praf	kg.	0,180	
— făină	„	6,000	
— zahăr	„	0,900	
— ouă (11 bucăți) sau	„	0,550	
praf de ouă integral	„	0,125	
— untură	„	0,550	
— miere artificială	„	1,550	
— bicarbonat	„	0,060	
— oțet	l.	0,050	
— răzătură de lămîie	kg.	0,050	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,030	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru uns			
— ouă (10 gălbenușuri)	„	0,250	
Pentru decor			
— stafide	„	0,400	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 370 ml apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 1,300 l apă călduță și se fierbe. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Stafidele se curăță de codițe și se spală. Mierea se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, untura, zahărul, mierea, laptele, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, vanilina și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la odihnă 10-15 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de circa 0,5 cm și se decupează cu ajutorul unor șabloane în forme diferite. Se ung cu gălbenuș de ou și se decorează cu stafide. Se așază în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

127. LINTZER CU NUCI ŞI MARMELADĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,600	10 kg
— unt în amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— zahăr farin	„	0,900	
— ouă (24 gălbenuşuri) sau	„	0,600	
gălbenuş de ou praf	„	0,180	
— lapte sau	l.	0,500	
lapte praf	kg.	0,050	
— bicarbonat	„	0,050	
— oţet	l.	0,030	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	„	0,020	
Pentru umplutură			
— marmeladă	„	2,000	
— miez de nucă	„	0,600	
Pentru modelat			
— făină	„	0,200	
Pentru glazură			
— fondant alb de patiserie	„	1,500	
— barot de nuci verde	„	0,100	
— marmeladă	„	0,400	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşul de ou praf se dizolvă în circa 270 ml apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 500 ml apă călduţă şi se fierbe. Miezul de nucă se alege de impurităţi şi se zdrobeşte cu merdeneaua.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat gălbenușurile de ou și se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme. Se adaugă laptele, sarea, bicarbonatul dizolvat în oțet, vanilina și se frămîntă cu făina. Aluatul obținut se lasă la repaos, la rece, circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Marmelada se amestecă cu miezul de nucă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde în foi cu grosimea de circa 0,5 cm, se așază în tăvi separate și se taie în ștraifuri late de circa 4 cm, se coc la temperatură moderată. După coacere și răcire, ștraifurile se scot din tavă și se umplu cu marmeladă amestecată cu nucă, apoi se ung cu marmeladă și se glasează cu fondant alb de patiserie. Se decorează cu barot granulat de nuci verde și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

128. PATEURI DE CASĂ

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	45 g.
— margarină	„	1,000	
— brînză de vaci	„	1,000	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— praf de copt (4 plicuri)	„	0,040	
— oțet	l.	0,040	
— sare	kg.	0,050	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	1,000	
— brînză telemea	„	0,200	
— zahăr	„	0,100	
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	
— vanilină	„	0,00025	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral, se dizolvă în circa 130 ml apă călduță. Brînza telemea se spală și se rade. Praful de copt se dizolvă în oțet.

Prepararea aluatului

Brînza de vaci se amestecă cu margarina, ouăle, sarea și praful de copt dizolvat în oțet, se frămîntă ușor cu făina, pînă se obține un aluat de consistență potrivită ; se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, zahărul, ouăle și vanilina, pînă la omogenizarea completă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde pe planșeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de 0,5 cm, se taie în bucăți pătrate cu latura de circa 6 cm. Pe fiecare bucată se așază circa 13 g de umplutură. Se pliază unind 2 colțuri opuse, realizînd pateurile. Se așază în tava stropită cu apă, se ung deasupra cu ou, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

129. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI
(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	85 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,200	
— zahăr farin	„	0,600	
— ouă (12 gălbenușuri) sau	„	0,300	
gălbenuș de ou praf	„	0,090	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,010	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	kg.	4,200	
— zahăr	„	0,600	
— ouă (9 bucăți) sau	„	0,450	
praf de ou integral	„	0,100	
— stafide	„	0,400	
— făină	„	0,300	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 130 ml apă călduță. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 300 ml apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Stafidele se curăță de codițe și se spală.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat gălbenușurile de ou, sarea și vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Compoziția se amestecă în continuare pînă la completa omogenizare. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, zahărul, făina, stafidele și răzătura de lămîie, pînă se obține o compoziție omogenă.

Prepararea produsului

Aluatul obținut se împarte în două bucăți egale. O bucată de aluat se întinde cu ajutorul merdenelei pe o coală de hîrtie albă presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 0,5 cm. Se așază în tavă, se îndepărtează hîrtia și se perforează din loc în loc pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate și se lasă să se răcească în tavă. După ce foaia s-a răcit, se așază umplutura în strat uniform, apoi se așază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

130. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI ŞI STAFIDE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	100 g.
— zahăr farin	„	0,600	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— ouă (6 bucăţi) sau	„	0,300	
praf de ouă integral	„	0,068	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,500	
— bicarbonat	„	0,010	
— oţet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,010	
— vanilină	„	0,0001	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	4,500	
— zahăr	„	0,600	
— ouă (12 bucăţi) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— stafide	„	0.200	
— făină	„	0,300	
— răzătură de lămiie	„	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral, se dizolvă în circa 600 ml apă călduţă. Stafidele se curăţă de codiţe şi se spală. Bicarbonatul se dizolvă în oţet. Laptele praf se dizolvă în 1 litru apă călduţă.

Prepararea maielei

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea, laptele şi vanilina şi se continuă baterea pînă ce compoziţia capătă consistenţa unei creme, se adaugă bicarbonatul dizolvat în oţet şi se amestecă în continuare pînă ce compoziţia devine omogenă. Apoi, se adaugă făina, se amestecă uşor pînă se încorporează toată cantitatea. Se lasă în repaos circa 30 minute la temperatura de aproximativ +4°C.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, zahărul, stafidele, răzătura de lămîie şi făina, pînă la completa uniformizare.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul obţinut se împarte în 2 bucăţi egale. O bucată se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, în foaie, cu grosimea de 1 cm. Se aşază în tavă, peste care se pune umplutura în strat uniform, apoi se aşază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere şi răcire se porţionează potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

131. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ ŞI OREZ

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,800	100 g.
— margarină	„	0,800	
— zahăr farin	„	0,500	
— ouă (8 bucăţi) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— bicarbonat	„	0,010	
— oţet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,030	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	kg.	3,000	
— ouă (8 bucăţi) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— orez	„	1,000	
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,500	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 530 ml apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet. Laptele praf se dizolvă în 3 litri apă călduţă. Orezul

se alege de impurități, se spală și se fierbe în 3 litri lapte. Cînd orezul este aproape fiert, se adaugă zahărul și se amestecă pînă la dizolvarea completă a acestuia. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu mașina.

Prepararea aluatului

Margarina se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, circa 400 ml apă, bicarbonatul dizolvat în oțet. Se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează întreaga cantitate, după care se lasă la rece aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu orezul fiert, ouăle și vanilina, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în două părți egale care se întind cu merdeneaua, pe planșeta presărată cu făină, în foi cu grosimea de circa 1 cm. Prima foaie se așază în tavă, se perforează cu furculița sau croșeta pe toată suprafața și se coace pe jumătate la temperatură moderată (180-220°C). Se scoate din cuptor, se lasă să se răcească, apoi se așază umplutura în strat uniform și se acoperă cu a doua foaie, după care se introduce în cuptor. Se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare potrivit gramajului și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

132. PLĂCINTĂ CU DOVLEAC

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,200	
— zahăr farin	„	0,600	
— ouă (6 bucăți) sau	„	0,300	
praf de ouă integral	„	0,070	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,010	
— vanilină	kg.	0,0005	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— dovleac proaspăt	„	9,500	
— zahăr	„	1,200	
— margarină	„	0,400	
— pesmet	„	0,500	
— scorțișoară	„	0,010	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	kg.	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 200 ml apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Dovleacul se curăță de coajă, semințe și partea fibroasă și se rade. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea și vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența

unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează întreaga cantitate, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Dovleacul se înăbușă în margarină, circa 10 minute, se adaugă aproximativ 400 ml apă și se continuă înăbușirea încă 20-25 minute. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă zahărul, scorțișoara, vanilina și 200 g pesmet. Se amestecă pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în două părți egale. O bucată de aluat se întinde cu ajutorul merdenelei pe o coală de hîrtie albă presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 1 cm. Se așază în tavă, se îndepărtează hîrtia și se perforează din loc în loc pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate și se lasă să se răcească în tavă. După ce foaia s-a răcit, se presară 150 g pesmet peste care se întinde umplutura în strat uniform, se presară restul de pesmet, apoi se așază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima și se perforează din loc în loc, pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare, potrivit gramajului și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

133. PLĂCINTĂ CU DOVLEAC

(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,200	
— zahăr farin	„	0,600	
— ouă (12 gălbenușuri) sau	„	0,300	
gălbenuș de ou praf	„	0,090	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,010	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— dovleac proaspăt	„	9,500	
— margarină	„	0,400	
— zahăr	„	1,200	
— pesmet	„	0,500	
— scorțișoară	„	0,010	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 130 ml apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Dovleacul se curăță de coajă, semințe și partea fibroasă și se rade. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat gălbenușurile de ou și sarea și se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet și vanilina. Apoi se amestecă ușor cu făina, pînă se obține un aluat de consistență potrivită, care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Dovleacul se înăbușă cu margarina circa 10 minute, se adaugă aproximativ 400 ml apă și se continuă înăbușirea încă 20-25 minute. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă zahărul, scorțișoara, vanilina și 200 g pesmet. Se amestecă pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în 2 bucăți egale. O bucată de aluat se întinde cu ajutorul merdenelei pe o coală de hîrtie albă presărată cu făină pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 0,5 cm. Se așază în tavă, se îndepărtează hîrtia și se perforează din loc în loc pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate și se lasă să se răcească în tavă. După ce foaia s-a răcit, se presară 150 g pesmet peste care se întinde umplutura în strat uniform, se presară restul de pesmet, apoi se așază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului, în bucăți pătrate, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

134. PLĂCINTĂ CU PASTĂ DE DOVLEAC ŞI GEM

(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,200	
— zahăr farin	„	0,600	
— ouă (12 gălbenuşuri) sau	„	0,300	
gălbenuş de ou praf	„	0,090	
— bicarbonat	„	0,010	
— oţet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,010	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru umplutură			
— dovleac pastă (conservat)	„	4,900	
— zahăr	„	0,500	
— pesmet	„	0,500	
— gem	„	1,500	
— scorţişoară	„	0,010	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşul de ou praf se dizolvă în circa 130 ml apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet. Scorţişoara se macină şi se cerne.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat gălbenușurile de ou, sarea și vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează întreaga cantitate, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Pasta de dovleac se amestecă cu zahărul, gemul, scorțișoara și 200 g pesmet, pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în 2 bucăți egale. O bucată de aluat se întinde cu ajutorul merdenelei pe o coală de hîrtie albă, presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 0,5 cm.Se așază în tavă, se îndepărtează hîrtia și se perforează din loc în loc pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate și se lasă să se răcească în tavă. După ce foaia s-a răcit se presară 150 g pesmet peste care se întinde umplutura în strat uniform, se presară restul de pesmet, apoi se așază a doua foaie, care a fost întinsă la fel ca prima și se perforează din loc în loc pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului în bucăți pătrate, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

135. PLĂCINTĂ CU GEM ŞI NUCI

(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	70 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,200	
— ouă (12 gălbenuşuri) sau	„	0,300	
gălbenuş de ou praf	„	0,090	
— zahăr farin	„	0,600	
— bicarbonat	„	0,010	
— oţet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,010	
— vanilină	kg.	0,0005	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— gem	„	3,000	
— miez de nucă	„	0,500	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	
— miez de nucă	„	0,200	
— gem	„	0,300	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri. Gălbenuşul de ou praf, se dizolvă în circa 130 ml. apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet. Miezul de nucă se curăţă de impurităţi, se prăjeşte puţin şi se zdrobeşte cu merdeneaua.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat gălbenuşurile de ou, sarea şi vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziţia capătă con-

sistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează întreaga cantitate, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu miezul de nucă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în 3 bucăți egale, care se întind cu merdeneaua pe coli de hîrtie albă presărate cu făină. Se obțin 3 foi cu grosimea de circa 5 milimetri. Se așază în tăvi, se îndepărtează hîrtia, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se lasă să se răcească, se scot din tăvi, apoi se trece la asamblarea produsului : Se așază pe tavă o foaie, peste care se întinde în strat uniform jumătate din cantitatea de umplutură se aplică a doua foaie, peste care se întinde restul cantității de umplutură și se acoperă cu a treia foaie. Ultima foaie se unge cu un strat subțire de gem, peste care se presară miezul de nucă. Se lasă la rece pentru frăgezire, circa 12 ore, se porționează în bucăți potrivit gramajului și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

136. PLĂCINTĂ CU GUTUI

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,000	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,800	
— zahăr farin	„	2,000	
— ouă (20 bucăți) sau	„	1,000	
praf de ouă integral	„	0,225	
— bicarbonat	„	0,015	
— oțet	l.	0,015	
— vanilină	kg.	0,0005	
— sare	„	0,015	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru umplutură			
— gutui	kg.	7,000	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,400	
— zahăr	„	1,500	
— scorțișoară	„	0,010	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ou integral se dizolvă în circa 660 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Gutuile se spală, se curăță și se rad pînă la casa seminală. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea și vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Compoziția se amestecă în continuare pînă la completa omogenizare. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Gutuile se înăbușă cu unt, se adaugă zahărul și se continuă înăbușirea pînă se elimină umiditatea. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă scorțișoară și se amestecă pînă la omogenizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în două bucăți egale. O bucată de aluat se întinde cu ajutorul merdenelei pe o coală de hîrtie albă presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 1 cm. Se așază în tavă, se îndepărtează hîrtia și se perforează din loc în loc pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate și se lasă să se răcească în tavă. După ce foaia s-a răcit, se întinde umplutura în strat uniform, apoi se așază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce la cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire se porționează potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

137. PLĂCINTĂ CU MAC

(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	100 g.
— unt în amestec cu margarină 50%	„	1,200	
— zahăr farin	„	0,600	
— ouă (gălbenușuri 12 bucăți) sau	„	0,300	
gălbenuș de ou praf	„	0,090	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— răzătură de lămîie	kg.	0,100	
— vanilină	„	0,0005	
— sare	„	0,010	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— mac	„	2,300	
— pesmet	„	1,200	
— zahăr	„	3,000	
— lapte sau	l.	0,900	
lapte praf	kg.	0,090	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,00025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 130 ml apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 900 ml apă călduță și se fierbe. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Macul se macină și se amestecă cu zahărul.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, vanilina, sarea, răzătura de lămîie, se continuă baterea pînă ce compoziţia capătă consistenţa unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oţet. Se adaugă făina, se amestecă uşor pînă se încorporează întreaga cantitate, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Pesmetul se opăreşte cu laptele clocotit, apoi se amestecă cu macul şi zahărul pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în două bucăţi egale. O bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe o coală de hîrtie albă presărată cu făină, pînă se obţine o foaie cu grosimea de 0,5 cm. Se aşază în tavă, se îndepărtează hîrtia şi se perforează din loc în loc pe toată suprafaţa cu o furculiţă sau croşetă. Se coace pe jumătate şi se lasă să se răcească în tavă. După ce s-a răcit, se aşază umplutura în strat uniform apoi se aşază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată 180-220°C). După coacere şi răcire se porţionează potrivit gramajului în bucăţi pătrate sau dreptunghiulare, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

138. PLĂCINTĂ CU MERE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,000	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,800	
— zahăr farin	„	0,600	
— ouă (20 bucăți) sau	„	1,000	
praf de ouă integral	„	0,225	
— bicarbonat	„	0,015	
— oțet	l.	0,015	
— sare	kg.	0,015	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru umplutură			
— mere rase conservate	„	4,500	
— zahăr	„	0,200	
— pesmet	„	0,600	
— scorțișoară	„	0,010	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ou integral se dizolvă în circa 660 ml apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Pesmetul se cerne. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea și vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei

creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu 200 g pesmet, cu zahărul și scorțișoara pînă se uniformizează.

Prepararea produsului

Aluatul obținut se împarte în două bucăți egale. O bucată de aluat se întinde cu ajutorul merdenelei pe o coală de hîrtie albă presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 1 cm. Se așază în tavă, se îndepărtează hîrtia și se perforează din loc în loc pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate și se lasă să se răcească în tavă. După ce foaia s-a răcit, se presară 150 g. pesmet peste care se întinde umplutura în strat uniform, se presară restul de pesmet, apoi se așază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce la cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului în bucăți, se pudrează cu zahăr vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

139. PLĂCINTĂ CU MERE

(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,200	
— zahăr farin	„	0,600	
— ouă (12 gălbenușuri) sau	„	0,300	
gălbenuș de ou praf	„	0,090	
— bicarbonat	„	0,010	
— sare	kg.	0,010	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru umplutură			
— mere rase conservate	„	6,500	
— zahăr	„	0,800	
— pesmet	„	0,500	
— scorțișoară	„	0,010	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 130 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Pesmetul se cerne. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat gălbenușurile de ou, sarea și vanilina. Se continuă baterea pînă ce compoziția capătă

consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Compoziția se amestecă în continuare pînă la completa omogenizare. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu zahărul, cu 200 g. pesmet, cu scorțișoara pînă se obține o compoziție omogenă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în două bucăți egale. O bucată de aluat se întinde cu ajutorul merdenelei pe o coală de hîrtie albă presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 0,5 cm. Se așază în tavă, se îndepărtează hîrtia și se perforează din loc în loc pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate și se lasă să se răcească în tavă. După ce foaia s-a răcit, se presară 150 g pesmet peste care se întinde umplutura în strat uniform, se presară restul de pesmet apoi se așază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire se porționează potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

140. PLĂCINTĂ CU MERE PLOIEŞTEANĂ

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,400	110 g.
— zahăr farin	„	0,800	
— ouă (9 bucăţi) sau	„	0,450	
praf de ouă integral	„	0,100	
— margarină	„	1,700	
— bicarbonat	„	0,010	
— oţet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,030	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru umplutură			
— mere rase conservate	„	6,500	
— zahăr	„	0,700	
— pesmet	„	0,500	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 300 ml. apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet. Margarina se încălzeşte la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Margarina se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, circa 300 ml. apă, bicarbonatul dizolvat în oţet, sarea, vanilina şi se continuă amestecul (baterea) pînă ce compoziţia capătă consistenţa unei cre-

me. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea, după care se lasă la rece aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu pesmetul, zahărul și vanilina pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în două bucăți egale, care se întind cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foi cu grosimea de circa 1 cm. Prima foaie se așază în tavă, peste ea se întinde umplutura în strat uniform, se acoperă cu a doua foaie și se introduce în cuptor. Se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului în bucăți pătrate sau dreptunghiulare, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

141. PLĂCINTĂ CU MORCOVI ŞI GEM

(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,200	
— zahăr farin	„	0,600	
— ouă (12 gălbenuşuri) sau	„	0,300	
gălbenuş de ou praf	„	0,090	
— bicarbonat	„	0,010	
— oţet	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,0005	
— sare	kg.	0,010	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— morcovi	„	6,500	
— margarină	„	0,500	
— zahăr	„	0,800	
— pesmet	„	0,300	
— gem	„	2,000	
— scorţişoară	„	0,015	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri. Gălbenuşul de ou praf, se dizolvă în circa 130 ml. apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet. Morcovii se spală, se curăţă şi se rad pe răzătoare. Scorţişoara se macină şi se cerne.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahăr farin, se adaugă treptat gălbenușurile de ou, sarea și vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Compoziția se amestecă în continuare pînă la completa omogenizare. Apoi, se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Morcovii se înăbușă cu margarină circa 25 minute, se adaugă treptat circa 200 ml. apă amestecîndu-se continuu pentru a nu se prinde de vas. După înăbușire, se lasă să se răcească, se adaugă zahărul, scorțișoara, gemul și 100 g. pesmet. Se amestecă pînă se omogenizează.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în 2 bucăți egale. O bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe o coală de hîrtie albă presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 0,5 cm. Se așază pe tavă, se îndepărtează hîrtia și se perforează din loc în loc pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate, se lasă să se răcească în tavă. După ce foaia s-a răcit, se presară 100 g. pesmet peste care se întinde umplutura în strat uniform, se presară restul de pesmet, apoi se așază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului, în bucăți pătrate, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

142. PLĂCINTĂ CU NUCI

(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,750	75 g.
— unt în amestec cu margarină 50%	„	1,150	
— zahăr farin	„	0,600	
— ouă (gălbenușuri 6 bucăți) sau	„	0,150	
gălbenuș de ou praf	„	0,045	
— miez de nucă	„	0,600	
— scorțișoară	„	0,020	
— bicarbonat	„	0,015	
— oțet	l.	0,015	
— sare	kg.	0,010	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	1,650	
— zahăr	„	1,500	
— ouă (albușuri 6 bucăți) sau	„	0,150	
albuș de ou praf	„	0,025	
— rom	l.	0,150	
— scorțișoară	kg.	0,020	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,00025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 70 ml apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 130 ml apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Scorțișoara se macină și se cerne. Miezul de nucă se alege de impurități și se zdrobește cu merdeneaua sau se macină, apoi se amestecă cu făină.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea, scorţişoara şi se continuă baterea pînă ce compoziţia capătă consistenţa unei creme şi se adaugă bicarbonatul dizolvat în oţet. Apoi se adaugă făina amestecată cu miezul de nucă, se amestecă uşor pînă se încorporează toată cantitatea, după care se lasă în repaos la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Miezul de nucă se amestecă cu zahărul, albuşul de ou, vanilie, scorţişoara şi romul pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Aluatul se împarte în două bucăţi egale. O bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe o coală de hîrtie albă presărată cu făină, se obţine o foaie cu grosimea de 0,5 cm. Se aşază în tavă, se îndepărtează hîrtia şi se perforează din loc în loc pe toată suprafaţa cu furculiţa sau croşeta. Se coace pe jumătate şi se lasă să se răcească în tavă. După ce foaia s-a răcit se întinde umplutura în strat uniform apoi se aşază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire se porţionează în bucăţi pătrate sau dreptunghiulare. Se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.
adaugă făina, se amestecă uşor pînă se încorporează întreaga cantitate.

143. PLĂCINTĂ CU PRUNE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,000	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,800	
— zahăr farin	„	2,000	
— ouă (20 bucăți) sau	„	1,000	
praf de ouă integral	„	0,225	
— bicarbonat	„	0,015	
— oțet	l.	0,015	
— sare	kg.	0,015	
— vanilină	„	0,001	
Pentru uns tava			
— ulei	„	0,025	
Pentru umplutură			
— prune proaspete	„	6,000	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 660 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Prunele se curăță de codițe, se spală și li se scot sîmburii.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea și vanilina. Se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Apoi, se

adaugă făina, se amestecă uşor pînă se încorporează întreaga cantitate. Aluatul astfel obţinut, se aşază în tava cu margini unsă cu ulei, se întinde cu ajutorul unui cuţit.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Peste aluat se aşază prunele, se introduce tava în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se porţionează potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



144. PLĂCINTĂ CU PRUNE CONGELATE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,000	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,800	
— zahăr farin	„	2,000	
— ouă (20 bucăți) sau	„	1,000	
praf de ouă integral	„	0,225	
— bicarbonat	„	0,015	
— oțet	l.	0,015	
— sare	kg.	0,015	
— vanilină	„	0,001	
Pentru uns tava			
— ulei	„	0,025	
Pentru umplutură			
— prune congelate	„	6,500	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 660 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Prunele congelate se decongelează, se spală, se curăță de codițe, li se scot sîmburii și se lasă să se scurgă.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea și vanilina și se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Apoi se

adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează întreaga cantitate Aluatul astfel obținut, se așază în tava cu margini unsă cu ulei și se întinde cu ajutorul unui cuțit.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Peste aluat se așază prunele, se introduce tava în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



145. PLĂCINTĂ CU URDĂ ŞI MĂRAR

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,000	90 g.
— ouă (8 bucăţi) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— untură	„	0,400	
— drojdie de bere	„	0,200	
— smîntînă	„	0,700	
— zahăr	„	0,300	
— sare	„	0,040	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— urdă	„	4,500	
— zahăr	„	0,500	
— mărar	„	0,150	
— ouă (10 gălbenuşuri) sau	„	0,250	
gălbenuş de ou praf	„	0,075	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. La 10 ouă, se separă albuşurile de gălbenuşuri. Praful de ou integral se dizolvă în circa 270 ml. apă călduţă. Gălbenuşul de ou praf se dizolvă în circa 110 ml. apă călduţă. Mărarul se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Prepararea aluatului

Drojdia se amestecă cu zahărul, se adaugă ouăle, sarea, vanilina, smîntîna şi untura. Se obţine o compoziţie care se frămîntă uşor cu

făina. Se obține un aluat de consistență tare care se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Urda se amestecă cu zahărul, mărarul și gălbenușurile de ou, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în două bucăți egale care se întind cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foi cu grosimea de circa 1 cm. Se așază prima foaie în tavă, apoi se așază umplutura în strat uniform și se acoperă cu cea de-a doua foaie care se perforează cu furculița sau croșeta pe toată suprafața, în așa fel încît să fie perforată și foaia de dedesubt.

Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se lasă să se răcească, se porționează potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

146. PLĂCINTĂ CU VIȘINE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg.	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,300	10 kg.
— zahăr farin	„	1,000	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,100	
— bicarbonat	„	0,020	
— oțet	l.	0,020	
— vanilină	„	0,001	
— răzătură de lămîie	„	0,075	
— sare	kg.	0,020	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru umplutură			
— vișine proaspete	„	7,000	
— zahăr	„	1,000	
— pesmet	„	0,650	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Vișinele proaspete se curăță de codițe, se spală și li se scot sîmburii.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul. Se adaugă treptat ouăle, sarea, vanilina, răzătura de lămîie și se continuă baterea pînă ce compoziția capătă

consistența unei creme. Se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet și se amestecă în continuare pînă ce compoziția devine omogenă. Apoi, se adaugă treptat făina, se amestecă ușor pînă ce se încorporează întreaga cantitate. Se lasă în repaos la rece (circa +4°C), aproximativ 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în două bucăți egale. O bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină în foaie cu grosimea de circa 1 cm. Se așază în tavă cu margini și se coace pe jumătate. După coacere, se scoate din cuptor, se lasă puțin să se răcească apoi se presară 200 g. pesmet, se așază vișinile în strat uniform, se presară zahărul și apoi 200 g. pesmet. Se acoperă cu a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puțin să se răcească, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

147. PLĂCINTĂ CU VIȘINE DIN COMPOT

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg.	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,300	10 kg.
— zahăr	„	1,000	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,100	
— bicarbonat	„	0,020	
— oțet	l.	0,020	
— vanilină	„	0,001	
— răzătură de lămîie	„	0,075	
— sare	kg.	0,020	
Pentru modelat			
— făină	„	0,050	
Pentru umplutură			
— vișine din compot	„	4,500	
— zahăr	„	0,500	
— pesmet	„	0,600	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,150	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Vișinele se scot din compot, li se scot sîmburii și se lasă să se scurgă.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul. Se adaugă treptat ouăle, sarea, vanilina, răzătura de lămîie și se continuă baterea pînă ce compoziția capătă

consistența unei creme. Se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet, se amestecă în continuare pînă ce compoziția devine omogenă. Apoi, se adaugă treptat făina, se amestecă ușor pînă se încorporează întreaga cantitate. Se lasă în repaos la rece (circa +4°C), aproximativ 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în două bucăți egale. O bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină în foaie cu grosimea de circa 1 cm. Se așază în tava cu margini și se coace pe jumătate. După coacere, se scoate din cuptor, se lasă puțin să se răcească, apoi se presară cu 300 g. pesmet, se așază vișinele în strat uniform, se presară zahărul și apoi 300 g. pesmet. Se acoperă cu a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puțin să se răcească, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare potrivit gramajului și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

148. POGACI CU CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,500	50 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,500	
— cartofi	„	4,250	
— sare	„	0,080	
Pentru turat și modelat			
— făină	„	0,200	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Cartofii se spală, se coc în cuptor, se lasă să se răcească, se curăță de coajă și se rad.

Prepararea aluatului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă cu cartofii și sarea și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență tare care se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 15 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie, cu grosimea de circa 1 cm., care se împăturește în trei și se lasă la rece (+4°C), 15-20 minute. Operațiunea de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă odată, astfel ca în final, aluatul să fie turat, împăturit și răcit, odată în trei și odată în patru.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de 1 cm., se decupează în formă de semicerc, se decorează cu furculița sau croșeta, după imaginația lucrătorului, se așază în tavă, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



149. POGĂCELE CU CAȘCAVAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg.	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	5,000	10 kg.
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,500	
— brînză telemea	„	1,300	
— brînză proaspătă de vaci	„	1,300	
— cașcaval	„	0,700	
— ouă (25 bucăți) sau	„	1,250	
praf de ouă integral	„	0,280	
— bicarbonat	„	0,020	
— oțet	l.	0,020	
Pentru modelat			
— făină	„	0,200	
Pentru decor			
— ouă (5 bucăți)	kg.	0,250	
— cașcaval	„	0,300	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 825 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu mașina. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Bicarbonatul se dizolvă în oțet.

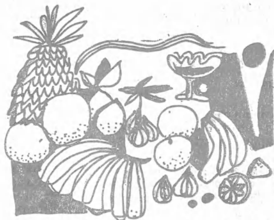
Prepararea aluatului

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, cașcavalul, ouăle, bicarbonatul dizolvat în oțet și untul. Compoziția obținută se frămîntă cu făina, pînă se încorporează toată cantitatea. Se obține un aluat care se modelează rotund. Se așază pe planșeta presărată cu făină și se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 4 ore.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde pe planșeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de circa 1 cm. Cu ajutorul unui șablon se decupează bucăți rotunde cu diametrul de circa 3 cm. Se așază în tavă, se ung cu ou la suprafață, se presară cașcavalul deasupra și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



150. PRĂJITURĂ „BICAZ“

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,300	90 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— zahăr farin	„	1,000	
— ouă (15 bucăți) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— bicarbonat	„	0.010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,015	
— vanilină	„	0,001	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— gem	kg.	2,900	
Pentru glazură			
— zahăr farin	„	1,000	
— ouă (30 gălbenușuri) sau	„	0,750	
gălbenuș de ou praf	„	0,230	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,00025	
Pentru decor			
— stafide	kg.	0,250	
— fructe confiate	„	0,250	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă gălbenușurile de albușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Praful de ou integral se dizolvă în circa 500 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Stafidele se curăță de codițe și se spală. Fructele confiate se taie în cuburi mici.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahăr farin, se adaugă treptat ouăle, sarea şi vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziţia capătă consistenţa unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oţet. Compoziţia se amestecă în continuare pînă la completa omogenizare. Apoi se adaugă făina, se amestecă uşor pînă se încorporează toată cantitatea, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Modelarea, coacerea şi asamblarea produsului

Aluatul obţinut se împarte în 8 bucăţi, care se întind cu ajutorul merdenelei pe coli de hîrtie albă presărate cu făină, se obţin 8 foi cu grosimea de circa 0,3 cm. Se aşază în tăvi şi se introduc la cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din tavă, se lasă să se răcească şi se îndepărtează hîrtia, apoi se trece la asamblarea lor, se aşază pe două tăvi cîte o foaie peste care se întinde un strat de gem ; operaţiunea se repetă pînă se obţine produsul cu 4 straturi de foi şi 3 de gem.

Prepararea glazurii şi finisarea produsului

Gălbenuşurile de ou se spumează cu zahărul farin, pînă ce compoziţia devine o cremă, se adaugă răzătura de lămîie şi vanilina, omogenizîndu-se complet.

Glazura astfel preparată se întinde în strat uniform cu ajutorul unui cuţit, pe suprafaţa produsului. Se decorează cu stafide şi fructe confiate. Se introduc în cuptor circa 30 minute la temperatura de aproximativ 120°C, pentru a se întări glazura. Se scoate din cuptor, se lasă în tavă pentru frăgezit circa 12 ore. Se porţionează potrivit gramajului. Se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

151. PRĂJITURĂ DE CASĂ „SELENA"

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,100	60 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,000	
— zahăr farin	„	0,200	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ou integral	„	0,135	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	kg.	0,010	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru umplutură			
— rahat	kg.	1,700	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,200	
— biscuiți	„	0,700	
— miez de nucă	„	0,200	
— cacao	„	0,050	
— esență de rom	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,00025	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,100	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Rahatul împreună cu biscuiții se toacă cu mașina de tocat. Miezul de nucă se curăță de impurități, se prăjește puțin la cuptor și se zdrobește cu merdeneaua. Cacaoa se cerne.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea și vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Compoziția se amestecă în continuare, pînă la completa omogenizare. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Se spumează 1 kg. de unt cu pasta de rahat și biscuiți, se adaugă cacaoa dizolvată în 200 g. unt încălzit, apoi vanilina, miezul de nucă, esența de rom și se amestecă pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în 8 bucăți, care se întind cu ajutorul merdenelei pe coli de hîrtie presărate cu făină, se obțin 8 foi cu grosimea de circa 0,3 cm. Se așază în tăvi și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din tavă, se lasă să se răcească și se îndepărtează hîrtia, apoi se trece la asamblarea lor : se așază pe 2 tăvi cîte o foaie peste care se întinde un strat de umplutură, operațiunea se repetă pînă se obține produsul cu 4 straturi de foaie și 3 de umplutură. Produsul obținut se lasă la rece pentru frăgezire, circa 5-6 ore. Se porționează în bucăți potrivit gramajului și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

152. PRĂJITURĂ DE CASĂ CU MARMELADĂ

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,150	120 g
— zahăr	„	0,800	
— ulei	„	1,100	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— amoniac	„	0,030	
— vanilină	„	0,001	
— sare	kg.	0,020	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— marmeladă	„	5,300	
— pesmet	„	0,200	
— esență de migdale	l.	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Amoniacul se dizolvă în apă (30 ml). Laptele praf se dizolvă într-un litru de apă. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, apoi se adaugă laptele, uleiul, amoniacul dizolvat în apă și vanilina, amestecînd continuu pînă la completa omogenizare. Apoi, se adaugă făina, amestecînd ușor pînă se încorporează întreaga cantitate, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Marmelada se amestecă cu pesmetul și esența de migdale.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în patru bucăți egale care se întind cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obțin foi cu grosimea de circa 0,7-0,8 cm. care se așază în tăvi, se perforează din loc în loc, pe toată suprafața cu furculița sau croșeta, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din tăvi, se lasă să se răcească și se trece la asamblarea lor ; se așază pe tavă o foaie peste care se întinde în strat uniform circa 1,800 kg umplutură ; operațiunea se repetă obținîndu-se produsul cu 4 straturi de foaie și 3 straturi de umplutură. Produsul obținut se lasă la rece pentru frăgezire, 5-6 ore. Se porționează în bucăți potrivit gramajului și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului

153. PRĂJITURĂ DE CASĂ CU PASTĂ DE FRUCTE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,150	120 g.
— zahăr	„	0,800	
— ulei	„	1,100	
— lapte sau	l.	1,000	
lapte praf	kg.	0,100	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— amoniac	„	0,030	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	kg.	0,020	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— pastă de fructe (caise, piersici, pere)	„	5,500	
— pesmet	„	0,200	
— esență de migdale	l.	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Amoniacul se dizolvă în apă (30 ml). Laptele praf se dizolvă într-un litru de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu zahărul și sarea, apoi se adaugă uleiul, laptele, amoniacul dizolvat în apă și vanilina. Se adaugă făina și se ames-

tecă ușor pînă se încorporează întreaga cantitate, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Pasta de fructe se amestecă cu pesmetul și esența de migdale, pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se împarte în patru bucăți egale care se întind cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obțin foi cu grosimea de 0,7-0,8 cm. Se așază în tăvi, se perforează din loc în loc, pe toată suprafața cu furculița sau croșeta, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere se lasă să se răcească și se trece la asamblarea lor ; se așază pe tavă o foaie peste care se întinde în strat uniform 1,900 kg umplutură. Operațiunea se repetă pînă se obține produsul cu 4 straturi de foaie și trei straturi de umplutură. Se lasă la rece pentru frăgezire, circa 5-6 ore. Se porționează în bucăți potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

154. PRĂJITURĂ CU GEM

(din aluat lintzer)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,000	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%		1,200	
— zahăr farin	„	0,600	
— ouă (12 gălbenușuri) sau	„	0,300	
gălbenuș de ou praf	„	0,090	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	kg.	0,010	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— gem	„	5,500	
— pesmet	„	0,750	
— esență de migdale	l.	0,0025	
Pentru barot			
— biscuiți	„	0,400	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— fructe confiate (cireșe)	„	0,250	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 130 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Pesmetul se cerne. Biscuiții se zdrobesc cu merdeneaua.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat gălbenușurile de ou, sarea și vanilina și se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează întreaga cantitate, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu pesmetul și esența de migdale pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din aluatul obținut se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 3-4 milimetri. Cu ajutorul unei forme ovale, din această foaie se decupează 200 bucăți — cîte 2 bucăți pentru fiecare prăjitură —. Bucățile care constituie partea superioară a prăjiturii, se perforează cu duiu în 3 locuri pentru a se realiza decorarea produsului. Formele astfel realizate se așază în tavă și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, pe fiecare bucată se așază circa 60 g. umplutură și se acoperă cu bucata perforată. Se barotează cu biscuiți, pe margini, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se decorează cu fructe confiate, care se așază în cele 3 orificii, apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

155. PRĂJITURĂ GLAZURATĂ

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,300	50 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,000	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (12 gălbenușuri) sau	„	0,300	
gălbenuș de ou praf	„	0,090	
— lapte sau	l.	0,250	
lapte praf	kg.	0,025	
— bicarbonat	kg.	0,005	
— lămîi	„	0,100	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,050	
Pentru uns tava			
— ulei	„	0,025	
Pentru umplutură			
— gem	„	1,500	
Pentru decor			
— ouă (12 albușuri) sau	„	0,300	
albuș de ou praf	„	0,045	
— miez de nucă	„	0,300	
— zahăr tos	„	0,600	
— vanilină	„	0,00025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 130 ml. apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 350 ml. apă călduță. Miezul de nucă se curăță de impurități, se prăjește puțin în cuptor și se taie lame. Lămîile se spală, se rad de coajă și li se extrage sucul. Bicarbonatul se dizolvă în suc de lămîie. Laptele praf se dizolvă în 250 ml. apă călduță.

Prepararea și coacerea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat gălbenușurile de ou, laptele, sarea, vanilina, răzătura de lămîie și se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme. Se adaugă bicarbonatul dizolvat în suc de lămîie, apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea. Compoziția obținută se întinde într-o tavă unsă, se nivelează cu ajutorul unui cuțit apoi se coace la temperatură moderată (180-220°C) și se lasă să se răcească.

Prepararea glazurii

Albușurile de ou se bat spumă, se adaugă treptat zahărul apoi vanilina și se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a zahărului.

Modelarea și finisarea produsului

Peste foaia coaptă se întinde gemul apoi, cu ajutorul unui cuțit se așază în strat uniform glazura din albuș, deasupra se presară miezul de nucă cît mai uniform, se introduce tava în cuptor circa 30 minute, la temperatura de aproximativ 120°C, pentru a se întări glazura. Se scoate din cuptor, se lasă în tavă pentru frăgezire circa 12 ore, se porționează potrivit gramajului și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

156. RONDELE CU GEM

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,300	100 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,100	
— zahăr farin	„	0,850	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,010	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru umplutură			
— gem	„	5,000	
— biscuiți	„	0,700	
— esențe diferite	l.	0,020	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Biscuiții se zdrobesc cu merdeneaua, pînă se obține o pudră.

Prepararea aluatului

Untul se spumează cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea și vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Compoziția se

amestecă în continuare pînă la completa omogenizare. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea. Se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu esența și biscuiții pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se întinde cu ajutorul merdenelei pe planșeta presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 0,5 cm. Cu ajutorul unui șablon, se decupează 200 de rondele cu diametrul de 6-7 cm. Rondelele se așază în tavă și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se procedează la asamblarea produsului, care se realizează din 2 rondele umplute cu circa 55 g. umplutură.

Se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

157. ROTIȚE CU GEM
(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	2,750	75 g.
— ouă (14 bucăți) sau	„	0,700	
praf de ouă integral	„	0,160	
— zahăr	„	1,100	
— ulei	„	1,500	
— răzătură de lămîie	„	0,060	
— bicarbonat	„	0,015	
— oțet	l.	0,015	
— sare	kg.	0,015	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,100	
Pentru umplutură			
— gem de vișine	„	2,500	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 460 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, zahărul, uleiul, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet. Se obține o compoziție care se frămîntă cu făina,

obținînd un aluat de consistență potrivită care se lasă în repaos circa 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de 2-3 milimetri. Cu ajutorul unui șablon, se decupează 200 rondele cu diametrul de 5-6 cm. Se așază în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire se procedează la asamblarea produsului, care se realizează din două rondele umplute cu gem și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



158. SALEURI SIBIENE

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	6,500	10 kg.
— unt amestec cu margarină 50%	„	4,000	
— drojdie de bere	„	0,350	
— ouă (16 bucăți) sau	„	0,800	
praf de ouă integral	„	0,180	
— lapte sau	l.	0,900	
lapte praf	kg.	0,090	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	
— chimen	„	0,150	
— sare	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 530 ml. apă călduță. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 0,900 l. apă călduță .

Prepararea aluatului

Drojdia se dizolvă în puțin lapte cald (35-40°C) se amestecă cu untul, ouăle, laptele și sarea pînă la omogenizare, apoi se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență tare care se lasă pe planșetă în repaos circa 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină în foi cu grosimea de circa 0,5 cm. care se așază în tăvi, se ung cu ou la suprafață. Se presară chimen și sare, se taie în bucăți de 10-12 cm. și se lasă în repaos 5-10 minute. Se introduc în cuptor, se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



159. SĂRĂŢELE „CIBIN"

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	6,500	10 kg.
— margarină	„	4,000	
— drojdie de bere	„	0,350	
— lapte sau	l.	0,900	
lapte praf	kg.	0,090	
— ouă (16 bucăţi) sau	„	0,800	
praf de ouă integral	„	0,130	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăţi)	„	0,200	
— chimen	„	0,150	
— sare	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 530 ml. apă călduţă. Laptele praf se dizolvă în 0,900 l. de apă călduţă. Chimenul se amestecă cu sarea.

Prepararea aluatului

Drojdia se dizolvă cu puţin lapte cald (35-40°C) se amestecă cu margarina, ouăle, sarea şi laptele pînă se omogenizează apoi se frămîntă cu

făina. Se obține un aluat de consistență tare care se lasă pe planșetă în repaos 30-40 minute, la temperatura de 35-40°C.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foi cu grosimea de circa 0,5 cm., care se așază în tăvi, se ung cu ou, se presară chimen și sare, se taie în bucăți pătrate cu latura de circa 4 cm. și se lasă în repaos 5-10 minute. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

160. SĂRĂȚELE CU CHIMEN

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	6,000	10 kg
— ouă (28 bucăți) sau	„	1,400	
praf de ouă integral	„	0,320	
— margarină	„	2,750	
— drojdie de bere	„	0,250	
— frișcă	„	1,750	
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— sare	„	0,100	
— chimen	„	0,150	
— ouă (8 gălbenușuri)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 930 ml. apă călduță.

Prepararea aluatului

Drojdia de bere se amestecă cu 100 g. frișcă caldă și circa 100 ml. apă caldă (35-40°C), se adaugă circa 100 g. făină. Se obține maiaua care se lasă la fermentat (dospit) 10-15 minute la temperatura de 35-40°C. Se-

parat, ouăle se amestecă cu sarea, restul de frişcă, margarina, circa 750 ml. apă caldă (35-40°C). Se obţine o compoziţie care se amestecă cu maiaua şi se frămîntă cu făina. Se obţine un aluat de consistenţă potrivită care se lasă în repaos 30-40 minute.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de 3-4 milimetri, se unge cu ou, se presară cu chimen şi sare şi se taie în diferite forme. Se aşază în tavă, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

161. TARTE CU CAISE

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— făină	„	0,500	
— zahăr	„	0,900	
— ouă (13 bucăți) sau	„	0650	
praf de ouă integral	„	0,145	
— sare	„	0,005	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— caise proaspete	„	3,500	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— colorant alimentar	„	0,0001	
— esență de caise	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 760 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3,000 litri apă călduță. Cai-

sele se curăță de codițe, se spală li se scot sîmburii și se taie felii. Sarea de lămîie se dizolvă în 20 ml. apă călduță. Colorantul alimentar se dizolvă în 20 ml. apă.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi, se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se înțeapă de 2-3 ori cu furculița sau croșeta ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă (se bat) într-un vas, cu sarea apoi se adaugă 700 ml. lapte rece, și făina, continuîndu-se amestecul pînă la omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C) în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert. Se amestecă continuu pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede, formînd bule de aer care dau aparența că este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă atunci cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se adaugă vanilina și se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea jeleului

Apă (circa 1,200 litri) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 10 minute, amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu crema de vanilie cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu felii de caise peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

162. TARTE CU CAISE

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,900	
— frișcă	„	0,600	
— zeamil sau	„	0,500	
făină	„	0,600	
— sare	„	0,005	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— caise proaspete	„	3,500	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— colorant alimentar	„	0,0001	
— esență de caise	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3,000 litri apă

căldută. Caisele se curăță de codițe, se spală, li se scot sîmburii și se taie felii. Sarea de lămîie și colorantul alimentar se dizolvă în cîte 20 ml. apă.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă apoi se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în forme de tartă, apoi se înțeapă de 2-3 ori cu furculița sau croșeta, ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă în 2,800 litri lapte și se fierbe. Separat, zeamilul și sarea se dizolvă în 200 ml. lapte rece, apoi se adaugă peste laptele fierbinte (90-95°C) și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer, care dau aparența că este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă atunci cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească puțin, se amestecă pentru a nu se gelifica după care se adaugă frișca bătută cu vanilina. Se amestecă pînă se omogenizează.

Prepararea jeleului

Apa (circa 1,200 litri) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 10 minute, amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul, esența și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu crema de vanilie cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu felii de caise peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

163. TARTE CU CĂPŞUNI

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— sare	kg.	0,005	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— făină	„	0,500	
— zahăr	„	0,900	
— ouă (13 bucăți) sau	„	0,650	
praf de ouă integral	„	0,150	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,005	
Pentru decor			
— căpşuni proaspete	„	4,000	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— colorant alimentar	„	0,0001	
— esență de căpşuni	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 760 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3,000 litri apă călduță. Sarea

de lămîie și colorantul alimentar se dizolvă în cîte 20 ml. apă. Căpșunile se curăță de codițe, se spală și se lasă să se scurgă.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în formă de tartă, apoi se perforează de 2-3 ori cu furculița sau croșeta pentru a împiedica creșterea în timpul coacerii. Se așază formele în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă (se bat) într-un vas, cu sarea, apoi se adaugă 700 ml. lapte rece, și făina, continuîndu-se amestecul pînă la omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C) în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert, se amestecă continuu pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer, care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă atunci cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se adaugă vanilina și se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea jeleului

Apa (circa 1,200 litri) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 10 minute amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă esența de căpșuni, colorantul alimentar și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu cremă de vanilie, cu ajutorul unui poș cu dui, se decorează cu căpșuni peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

164. TARTE CU CĂPȘUNI

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,900	
— frișcă	„	0,600	
— zeamil sau	„	0,500	
făină	„	0,600	
— sare	„	0,005	
— vanilină	„	0,001	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— colorant alimentar	„	0,0001	
— esență de căpșuni	l.	0,015	
— sare de lămîie	kg.	0,010	
Pentru decor			
— căpșuni	„	4,000	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3,000 litri apă călduță. Căp-

şunile se curăță de codițe, se spală și se lasă să se scurgă. Colorantul alimentar și sarea de lămîie se dizolvă în cîte 20 ml. apă.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se înțeapă de 2-3 ori cu furculița sau croșeta ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă în 2,800 litri lapte și se fierbe. Separat, zeamilul și sarea se dizolvă în circa 200 ml. lapte rece, apoi se adaugă peste laptele fierbinte (90-95°C) și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer care dau aparența că este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă atunci cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească puțin, se amestecă pentru a nu se gelifica după care se adaugă frișca bătută cu vanilina. Se amestecă pînă se omogenizează.

Prepararea jeleului

Apa, (circa 1,200 litri) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 10 minute amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența de căpșuni și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu crema de vanilie, cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu căpșuni peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

165. TARTE CU FRUCTE DIN COMPOT (CAISE, PIERSICI, PERE)

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— făină	„	0,500	
— ouă (13 bucăți) sau	„	0,650	
praf de ouă integral	„	0,150	
— zahăr	„	0,900	
— sare	„	0,005	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— fructe din compot	„	3,100	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,200	
— glucoză	„	0,200	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— colorant alimentar	„	0,0001	
— esență	l.	0,015	
— sirop din compot	kg.	1,200-1,300	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 760 ml. apă călduță. Laptele praf

se dizolvă în 3,000 litri apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Fructele din compot se scurg de sirop și se taie felii. Sarea de lămîie se dizolvă în 20 ml. apă. Colorantul se dizolvă în 20 ml. apă.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se înțeapă de 2-3 ori cu furculița sau croșeta ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă (se bat) într-un vas, cu sarea, apoi se adaugă 700 ml. lapte rece și făina, continuîndu-se amestecul pînă la omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C), în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert. Se amestecă continuu pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer care dau aparența că este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă atunci cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se adaugă vanilina și se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea jeleului

Siropul din compot (1,200-1,300 litri) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 10 minute, amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie.
Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu cremă de vanilie, cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu felii de fructe peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

166. TARTE CU FRUCTE DIN COMPOT (CAISE, PIERSICI, PERE)

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	"	0,750	
— zahăr farin	"	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	"	0,500	
praf de ouă integral	"	0,110	
— bicarbonat	"	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	"	0,050	
Pentru modelat			
— făină	"	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	"	0,900	
— frișcă	"	0,600	
— zeamil	"	0,500	
— sare	"	0,005	
— vanilină	"	0,001	
Pentru decor			
— fructe din compot	"	3,100	
Pentru jeleu			
— zahăr	kg.	0,200	
— glucoză	"	0,200	
— amidon	"	0,150	
— sare de lămîie	"	0,010	
— colorant alimentar	"	0,0001	
— esență	l.	0,015	
— sirop din compot	kg.	1,200-1,300	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Bicarbonatul

se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3,000 litri apă călduță. Colorantul alimentar și sarea de lămîie se dizolvă în cîte 20 ml. apă. Fructele din compot se scurg de sirop și se taie felii.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se înțeapă de 2-3 ori cu furculița sau croșeta ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă, în 2,800 litri lapte și se fierbe. Separat, zeamilul și sarea se dizolvă în circa 200 ml. lapte rece, apoi se adaugă peste laptele fierbinte (90-95°C) și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer care dau aparența că este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă atunci cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească puțin, se amestecă pentru a nu se gelifica după care se adaugă frișca bătută cu vanilina. Se amestecă pînă se omogenizează.

Prepararea jeleului

Siropul rămas de la compot (circa 1,200 litri) se fierbe cu glucoza și zahărul apoi se adaugă amidonul dizolvat în circa 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 20 minute. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie și se amestecă pînă la omogenizare.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu cremă de vanilie cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu felii de fructe peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

167. TARTE CU FRIŞCĂ ŞI FRUCTE

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,600	80 g.
— margarină	„	0,600	
— zahăr farin	„	0,300	
— ouă (8 gălbenuşuri) sau	„	0,200	
gălbenuş de ou praf	„	0,060	
— bicarbonat	„	0,020	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— oţet	l.	0,020	
— sare	kg.	0,005	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	2,800	
lapte praf	kg.	0,280	
— făină	„	0,500	
— zahăr	„	0,800	
— ouă (12 gălbenuşuri) sau	„	0,300	
gălbenuş de ou praf	„	0,090	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,005	
Pentru jeleu			
— gelatină	„	0,100	
— zahăr	„	0,250	
— sare de lămîie	„	0,020	
— sirop din compot	kg.	1,000	
Pentru decor			
— fructe cu sîmburi din compot	kg.	2,000	
— frişcă	„	1,000	
— zahăr	„	0,150	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşul de ou praf se di-

zolvă în circa 220 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 2,800 litri apă călduță. Sarea de lămîie se dizolvă în circa 20 ml. apă. Fructele din compot se scurg de sirop și li se scot sîmburii.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Margarina se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea, circa 300 ml. apă și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se perforează de 2-3 ori cu furculița sau croșeta ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Gălbenușurile de ou se amestecă (se bat) într-un vas, apoi se adaugă 700 ml. lapte rece, sarea, făina, continuîndu-se amestecul pînă la omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C), în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert. Se amestecă continuu pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede ,formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 10-15 minute pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă cînd proba luată pe o lamă de cuțit se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se adaugă vanilina și se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea jeleului

Zahărul se dizolvă în siropul din compot și se fierbe. Cînd a dat în fiert se adaugă gelatina dizolvată în 50 ml. apă rece. Se continuă fierberea circa 10 minute, se ia de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă sarea de lămîie.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu crema de vanilie cu ajutorul unui poș cu dui. Se așază fructele, care se acoperă cu un strat subțire de jeleu, se decorează cu frișca bătută cu ajutorul unu poș cu șpriț, iar deasupra se așază o bucată din fruct. Se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

168. TARTE CU MERE

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— făină	„	0,500	
— zahăr	„	0,900	
— ouă (13 bucăți) sau	„	0,650	
praf de ouă integral	„	0,150	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,005	
Pentru decor			
— mere proaspete	„	5,000	
— zahăr	„	0,500	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— esență de rom	l.	0,015	
— colorant alimentar	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 760 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3,000 l. apă călduță.

Merele se spală, se curăță de coajă, casa seminală și se taie felii subțiri. Sarea de lămîie și colorantul alimentar se dizolvă în cîte 20 ml. apă.

Prepararea aluatului și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se înțeapă de 2-3 ori cu furculița sau croșeta ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă (se bat) într-un vas, cu sarea, apoi se adaugă 700 ml. lapte rece și făina, continuîndu-se amestecul (baterea) pînă la omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C) în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert. Se amestecă continuu pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer care dau aparența că este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă atunci cînd proba luată pe o lamă de cuțit se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se adaugă vanilina și se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea merelor pentru decor

Zahărul se dizolvă în 3 litri apă, se fierbe 8-10 minute pînă se obține un sirop, apoi se adaugă merele și se opăresc 3-5 minute. După (opărire), merele se scot cu o paletă, se așază pe un grătar să se scurgă și se lasă să se răcească.

Prepararea jeleului

Apa, (circa 1,200l.) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 10 minute amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă esența de rom, colorantul alimentar și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu crema de vanilie cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu felii de mere peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

169. TARTE CU MERE

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,900	
— frișcă	„	0,600	
— zeamil sau	„	0,500	
făină	„	0,600	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,005	
Pentru decor			
— mere proaspete	„	5,000	
— zahăr	„	0,500	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— colorant alimentar	„	0,0001	
— esență de rom	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3,300 l. apă călduță. Merele

se spală, se curăță de coajă și casa seminală și se taie felii subțiri. Sarea de lămîie și colorantul alimentar se dizolvă în cîte 20 ml. apă.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de 4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se perforează de 2-3 ori cu furculița sau croșeta ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată. După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă în circa 2,800 l. lapte și se fierbe. Separat, zeamilul și sarea se dizolvă în circa 200 ml. lapte rece, apoi se adaugă peste laptele fierbinte (90-95°C) și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede, formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute, pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă, cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească, puțin, se amestecă pentru a nu se gelifica, după care se adaugă frișca bătută cu vanilina și se amestecă pînă se omogenizează.

Prepararea merelor pentru decor

Zahărul se dizolvă în 3 litri apă, se fierbe 8-10 minute pînă se obține un sirop, apoi se adaugă merele și se opăresc 3-5 minute. După fierbere (opărire) merele se scot cu o paletă și se așază pe un grătar să se scurgă și să se răcească.

Prepararea jeleului

Apa, (circa 1,200 l.) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în circa 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 10 minute amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă esența, colorantul alimentar și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu crema de vanilie cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu felii de mere peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

170. TARTE CU NUCI ŞI GEM

(din aluat fraged)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	85 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăţi) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oţet	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,001	
— sare	kg.	0,010	
Pentru modelat			
— făină	kg.	0,150	
Pentru umplutură			
— gem	kg.	1,700	
— miez de nucă	„	1,500	
— zahăr	„	2,500	
— ouă (40 albuşuri) sau	„	1,000	
albuş de ou praf	„	0,150	
— făină	„	0,100	
— esenţă de migdale	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ou se dizolvă în circa 330 ml. apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet. Miezul de nucă se curăţă de impurităţi şi se macină. Albuşurile de ou praf se dizolvă în circa 1,1 l. apă călduţă.

Prepararea aluatului

Untul se amestecă cu zahărul farin, se adaugă treptat ouăle, sarea şi vanilina, se continuă baterea pînă ce compoziţia capătă consistenţa

unei creme, după care se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet. Compoziția se amestecă în continuare pînă la completa omogenizare. Apoi se adaugă făina, se amestecă ușor pînă se încorporează toată cantitatea, după care se lasă la rece circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Albușurile de ou se amestecă cu zahărul și miezul de nucă, se încălzesc pe foc, amestecîndu-se continuu ca să nu se prindă. Cînd începe să fiarbă, se ia de pe foc, se lasă să se răcească, apoi se adaugă făina. esența de migdale, vanilina și se amestecă pînă la uniformizare.

Prepararea produsului

După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă. Se așază formele în tavă. În fiecare tartă, se pune circa 17 g. gem peste care se toarnă (cu ajutorul unui poș cu dui) aproximativ 45 g. compoziție de nuci. Se introduc în cuptor, se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se lasă să se răcească puțin și se scot din forme, se așază în chese și în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

171. TARTE CU PIERSICI

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— făină	„	0,500	
— zahăr	„	0,900	
— ouă (13 bucăți) sau	„	0,650	
praf de ouă integral	„	0,150	
— sare	„	0,005	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— piersici proaspete	„	4,000	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— colorant alimentar	„	0,0001	
— esență de migdale	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 760 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3,000 l. apă călduță. Piersi-

cile se curăță de codițe, se spală, li se scot sîmburii și se taie felii subțiri. Sarea de lămîie se dizolvă în 20 ml. apă. Colorantul se dizolvă în 20 ml. apă.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă apoi se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se înțeapă de 2-3 ori cu furculița sau croșeta, ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă (se bat) într-un vas cu sarea, apoi se adaugă 700 ml. lapte rece, și făina, continuîndu-se amestecul pînă la omogenizare după care se adaugă treptat laptele fierbinte (90-95°C) în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert. Se amestecă continuu pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer care dau aparența că este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute, pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă atunci, cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se adaugă vanilina și se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea jeleului

Apa, (circa 1,200 l.) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în 200 ml. apă rece, se continuă fierberea încă 10 minute amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu crema de vanilie cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu felii de piersici peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

172. TARTE CU PIERSICI

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0.300	
— zahăr	„	0,900	
— frișcă	„	0,600	
— zeamil sau	„	0,500	
făină	„	0,600	
— sare	„	0,005	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— piersici proaspete	„	4,000	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0.300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— colorant alimentar	„	0,0001	
— esență de migdale	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3,000 l. apă călduță. Piersi-

cile se curăță de codițe, se spală, li se scot sîmburii și se taie felii subțiri. Sarea de lămîie și colorantul alimentar, se dizolvă în cîte 20 ml. apă.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă apoi se adaugă ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se înțeapă de 2-3 ori cu furculița sau croșeta, ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă în 2,800 l. lapte și se fierbe. Separat, zeamilul și sarea se dizolvă în circa 200 ml. lapte rece, apoi se adaugă peste laptele fierbinte (90-95°C) și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede, formînd bule de aer, care dau aparența că este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute, pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă atunci cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească puțin, se amestecă pentru a nu se gelifica după care se adaugă frișca bătută cu vanilina. Se amestecă pînă se omogenizează.

Prepararea jeleului

Apa (circa 1,200 l.) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 10 minute amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu crema de vanilie cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu felii de piersici peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

173. TARTE CU STRUGURI

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0.300	
— făină	„	0,500	
— zahăr	„	0,90[illegible]	
— ouă (13 bucăți) sau	„	0,6[illegible]	
praf de ouă integral	„	0,[illegible]	
— sare	„	0,005	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— struguri	„	3,700	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0.010	
— colorant alimentar	kg.	0,0001	
— esență de fistic	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 760 ml. apă călduță. Bicarbonatul

se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3 l. apă călduță. Strugurii se curăță de codițe și se spală. Sarea de lămîie și colorantul alimentar se dizolvă în cîte 20 ml. apă.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se perforează de 2-3 ori cu furculița sau croșeta ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă (se bat) într-un vas cu sarea, apoi se adaugă 700 ml. lapte rece, și făina, continuîndu-se amestecul pînă la omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C) în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert, se amestecă continuu pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se adaugă vanilina și se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea jeleului

Apa, (circa 1,200 l.) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în circa 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 10 minute amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă esența, colorantul alimentar și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu crema de vanilie cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu boabele de struguri peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

174. TARTE CU STRUGURI

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	1,900	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,750	
— zahăr farin	„	0,750	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— sare	kg.	0,005	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
Pentru modelat			
— făină	„	0,150	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,900	
— frișcă	„	0,600	
— zeamil sau	„	0,500	
făină	„	0,600	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,005	
Pentru decor			
— struguri	„	3,700	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— colorant alimentar	kg.	0,0001	
— esență de fistic	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Laptele praf se dizolvă în 3,000 l. apă călduță. Sarea

de lămîie se dizolvă în circa 20 ml. apă. Strugurii se spală și se curăță de codițe. Colorantul se dizolvă în circa 20 ml. apă.

Prepararea aluatului, modelarea și coacerea cojilor de tarte

Untul se amestecă cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, apoi, se adaugă treptat ouăle, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, sarea și se frămîntă ușor cu făina. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 100 bucăți egale, fiecare bucată de aluat se mulează în forma de tartă, apoi se înțeapă de 2-3 ori cu furculița sau croșeta, ca să nu crească în timpul coacerii. Se așază formele în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere se scot din cuptor și se lasă să se răcească în formele în care s-au copt.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă în 2,800 l. lapte și se fierbe. Separat, zeamilul și sarea se dizolvă în circa 200 ml. lapte rece, apoi se adaugă peste laptele fierbinte (90-95°C) și se continuă fierberea amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer care dau aparența că este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă atunci cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească puțin, se amestecă pentru a nu se gelifica, după care se adaugă frișca bătută cu vanilina. Se amestecă pînă se omogenizează.

Prepararea jeleului

Apa (circa 1,200 l.) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în 200 ml. apă rece, se continuă fierberea circa 10 minute amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de tarte se scot din forme și se umplu cu crema de vanilie, cu ajutorul unui poș cu dui. Se decorează cu boabe de struguri peste care se așază un strat subțire de jeleu. Tartele se pun în chese și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



III.
Produse de patiserie din compoziție bătută - opărită

175. APERITIV CU BRÎNZĂ ȘI CAȘCAVAL

(din compoziție opărită)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			
— făină	kg.	2,550	10 kg.
— lapte sau	l.	6,800	
lapte praf	kg.	0,680	
— margarină	„	2,550	
— ouă (80 bucăți) sau	„	4,000	
praf de ouă integral	„	0,900	
— brînză telemea	„	1,800	
— sare	„	0,100	
Pentru tăvi			
— ulei	„	0,100	
— făină	„	0,050	
Pentru decor			
— cașcaval	„	0,700	
— făină	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 2,600 l. apă călduță. Brînza telemea

se curăță de coajă, se rade și se amestecă cu făina. Laptele praf se dizolvă în 6,800 l. apă călduță.

Prepararea compoziției

Margarina, laptele și sarea se pun la fiert. Cînd ajung la punctul de fierbere (100°C), se adaugă treptat făina amestecînd continuu pînă se obține o compoziție omogenă. Se ia vasul de pe foc, se lasă 3-5 minute să se răcească și se adaugă treptat ouăle (unul cîte unul), amestecînd ușor, pînă se obține o compoziție omogenă. Apoi, se adaugă brînza și se amestecă pînă la omogenizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Cu ajutorul unui poș, compoziția obținută se toarnă în tava unsă cu ulei și tapetată cu făină, în bucăți de formă rotundă cu diametrul de 2-3 cm. Pe fiecare bucată se presară cașcaval ras. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

176. CHEC ALB CU NUCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			**10 kg.**
— făină	kg.	2,300	
— zahăr tos	„	4,000	
— ouă (albușuri 160 bucăți) sau	„	4,000	
albuș de ou praf	„	0,575	
— lămîie	„	0,250	
— miez de nucă	„	1,300	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 4,500 l. apă călduță. Miezul de nucă se curăță de impurități, se taie cu cuțitul și se amestecă cu făina. Lămîile se spală, se rad de coajă și li se extrage sucul.

Prepararea compoziției

Albușurile de ou și sarea se bat spumă, se adaugă treptat zahărul. Se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a zahărului apoi, se

adaugă răzătura de lămîie, sucul de lămîie, vanilina și se amestecă pînă la completa omogenizare. Se adaugă treptat făina amestecată cu nucile. Se obține o compoziție uniformă.

Coacerea și finisarea produsului

În formele tapetate cu hîrtie se așază compoziția de chec, se nivelează suprafața, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puțin să se răcească, se scot din forme, se îndepărtează hîrtia, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



177. CHEC CU CACAO

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— zahăr tos	„	1,000	
— zahăr farin	„	1,800	
— margarină	„	3,200	
— ouă (52 bucăți) sau	„	2,600	
gălbenuș de ou praf	„	0,400	
albuș de ou praf	„	0,190	
— cacao	„	0,200	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și cacao se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă gălbenușurile de albușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 1,500 l. apă călduță. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 570 ml. apă călduță.

Prepararea compoziției

Margarina se spumează cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă. Se adaugă treptat gălbenușurile de ou, răzătura de lămîie, vanilina și se continuă baterea pînă ce compoziția devine de consistența unei creme. Separat, albușurile se bat spumă, se adaugă treptat zahărul tos, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia, după care se amestecă cu compoziția de gălbenuș. Compoziția obținută se împarte în 2 părți egale ; o parte se amestecă cu 1,700 kg. făină adăugată treptat iar cealaltă parte se amestecă cu 1,500 kg. făină și cacao.

Coacerea și finisarea produsului

În formele tapetate cu hîrtie se așază compoziția în straturi alternante, cu și fără cacao. Se nivelează suprafața, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere se lasă puțin să se răcească, se scot din formă, se îndepărtează hîrtia, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

178. CHEC CU MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			
— făină	kg.	2,800	10 kg.
— zahăr	„	2,000	
— ouă (56 bucăți) sau	kg.	2,800	
gălbenuș de ou praf	„	0,425	
albuș de ou praf	„	0,200	
— scorțișoară	„	0,010	
— mere	„	6,000	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă gălbenușurile de albușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea. Gălbenușurile de ou praf se dizolvă în circa 600 ml. apă călduță Albușurile de ou praf se dizolvă în circa 1,600 l. apă călduță. Scorțișoara se macină și se cerne. Merele se spală, se curăță de coajă și casa seminală, se taie cubulețe (cu latura de circa 1 cm.) și se amestecă cu scorțișoara și făina.

Prepararea compoziției

Gălbenușurile de ou se spumează cu 800 g. zahăr, se adaugă treptat circa 250 ml. apă și vanilina, continuînd baterea circa 10 minute. Se-

parat, albuşurile se bat spumă, se adaugă treptat 1,200 kg. zahăr, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia după care se amestecă uşor cu compoziţia de gălbenuş. Se adaugă treptat merele amestecate cu făina şi scorţişoara şi se amestecă pînă la uniformizare.

Coacerea şi finisarea produsului

Compoziţia obţinută se aşază în formele tapetate cu hîrtie, se nivelează suprafaţa, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puţin să se răcească, se scot din forme, se îndepărtează hîrtia, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



179. CHEC CU STAFIDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			
— făină	kg.	3,500	10 kg.
— margarină	„	2,600	
— zahăr farin	„	1,200	
— zahăr tos	„	0,600	
— ouă (60 bucăți) sau	„	3,000	
gălbenuș de ou praf	„	0,450	
albuș de ou praf	„	0,220	
— stafide	„	1,750	
— răzătură de lămîie	„	0,150	
— vanilină	„	0,002	
— bicarbonat	„	0,020	
— oțet	l.	0,020	
— sare	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 660 ml. apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 1,750 l. apă călduță. Stafidele se curăță de codițe și se spală. Bicarbonatul se dizolvă în oțet.

Prepararea compoziției

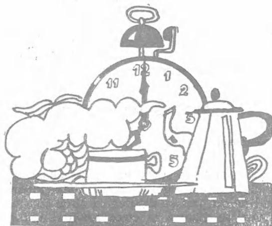
Margarina se spumează cu zahărul farin, pînă se obține o compoziție alifioasă. Se adaugă treptat gălbenușurile de ou, răzătura de lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet și vanilina. Se continuă baterea pînă ce

compoziția capătă consistența unei creme. Separat, albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia, după care se toarnă peste compoziția de gălbenușuri, se adaugă treptat stafidele și făina și se amestecă pînă la omogenizare.

Coacerea și finisarea produsului

Compoziția obținută se așază în formele tapetate cu hîrtie, se nivelează suprafața, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puțin să se răcească, se scot din forme, se îndepărtează hîrtia, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



180. CHEC CU STAFIDE ŞI RAHAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziţie			
— făină	kg.	3,500	10 kg.
— ouă (60 bucăţi) sau	"	3,000	
gălbenuş de ou praf	"	0,450	
albuş de ou praf	"	0,220	
— margarină	"	2,400	
— zahăr farin	"	1,200	
— zahăr	"	0,600	
— rahat	"	1,000	
— stafide	"	1,000	
— vanilină	"	0,001	
— răzătură de lămîie	"	0,100	
— bicarbonat	"	0,015	
— oţet	l.	0,015	
— sare	kg.	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	"	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşurile se amestecă cu sarea. Gălbenuşul de ou praf se dizolvă în circa 660 ml. apă călduţă. Albuşurile de ou praf se dizolvă în circa 1,800 l. apă călduţă. Rahatul se pudrează cu făină şi se taie bucăţi mici. Stafidele se curăţă de codiţe şi se spală. Bicarbonatul se dizolvă în oţet.

Prepararea compoziţiei

Margarina se spumează cu 1,200 kg zahăr farin pînă se obţine o compoziţie alifioasă. Se adaugă treptat gălbenuşurile de ou, răzătura de

lămîie, bicarbonatul dizolvat în oțet, vanilina și se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme. Separat, albușurile se bat spumă, se adaugă zahăr tos, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia, după care se amestecă cu compoziția de gălbenuș, se adaugă treptat rahatul ,stafidele și făina și se amestecă pînă la omogenizare.

Coacerea și finisarea produsului

Compoziția obținută se așază în formele tapetate cu hîrtie, se nivelează suprafața, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puțin să se răcească, se scot din forme, se îndepărtează hîrtia, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

181. CHEC CU VIȘINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			
— făină	kg.	2,800	10 kg.
— zahăr tos	„	0,800	
— zahăr farin	„	1,400	
— ouă (40 bucăți) sau	„	2,000	
gălbenuș de ou praf	„	0,300	
albuș de ou praf	„	0,150	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— sare	„	0,025	
— vișine proaspete	„	4,400	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă gălbenușurile de albușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 450 ml. apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 1,100 l. apă călduță. Vișinile se spală, se curăță de codițe, li se scot sîmburii și se scurg de suc.

Prepararea compoziției

Untul se spumează cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă. Se adaugă treptat gălbenușurile de ou, răzătura de lămîie, vanilina și se continuă baterea pînă ce compoziția capătă consistența unei creme.

Separat, albușurile se bat spumă, se adaugă treptat zahărul tos, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a zahărului, după care se amestecă cu compoziția de gălbenușuri, se adaugă treptat vișinile și făina și se amestecă pînă la uniformizare.

Coacerea și finisarea produsului

În formele tapetate cu hîrtie, se așază compoziția de chec, se nivelează suprafața, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puțin să se răcească, se scot din forme, se îndepărtează hîrtia, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



182. CHEC CU ZAHĂR ARS

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			
— făină	kg.	3,300	
— ouă (30 bucăți) sau	„	1,500	10 kg.
gălbenuș de ou praf	„	0,230	
albuș de ou praf	„	0,110	
— ulei	„	1,400	
— zahăr	„	2,600	
— lapte sau	l.	1,800	
lapte praf	kg.	0,180	
— bicarbonat	„	0,075	
— oțet	l.	0,050	
— drojdie de bere	kg.	0,150	
— miez de nucă	„	0,300	
— vanilină	„	0,001	
— zahăr	„	1,150	
Pentru tăvi			
— făină	„	0,150	
— ulei	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 900 ml. apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 1,800 l. apă călduță. Miezul de nucă se curăță de impurități. Bicarbonatul se dizolvă în oțet.

Prepararea compoziției

Zahărul (1,150 kg.) se caramelizează, se adaugă circa 800 ml. apă și se fierbe pînă se obține un sirop „legat". Gălbenușurile de ou se bat

cu 1,300 kg. zahăr pînă la dizolvarea completă a acestuia. Se obține o compoziție peste care se toarnă treptat uleiul, se amestecă pînă se încorporează toată cantitatea, apoi se adaugă laptele în care a fost dizolvată drojdia, bicarbonatul dizolvat în oțet, vanilina și siropul de zahăr ars. În compoziția astfel obținută se adaugă treptat făina și albușurile bătute spumă cu 1,300 kg. zahăr și se amestecă pînă la omogenizare.

Coacerea și finisarea produsului

În formele unse cu ulei și tapetate cu făină, se toarnă compoziția, se nivelează suprafața, se decorează cu miez de nucă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puțin să se răcească, se scot din forme și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

183. CHEC GLASAT ÎN CIOCOLATĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			
— făină	kg.	2,800	10 kg.
— zahăr tos	„	1,000	
— zahăr farin	„	1,600	
— margarină	„	2,700	
— ouă (44 bucăți) sau	„	2,200	
gălbenuș de ou praf	„	0,330	
albuș de ou praf	„	0,160	
— cacao	„	0,175	
— răzătură de lămîie	„	0,075	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,025	
Pentru glazură			
— ciocolată cuvertură	„	1,450	
— ulei	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și cacao se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 480 ml. apă căldută. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 1,270 l. apă căldută.

Prepararea compoziției

Margarina se spumează cu zahărul farin pînă se obține o compoziție alifioasă, se adaugă treptat gălbenușurile de ou, răzătura de lămîie, vanilina și se continuă baterea circa 10 minute. Separat, albușurile se bat spumă, se adaugă treptat zahărul tos și se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia, după care se amestecă cu compoziția de

gălbenuşuri. Compoziţia obţinută se împarte în 2 părţi egale, o parte se amestecă cu 1,450 kg. făină adăugată treptat, iar cealaltă parte de compoziţie se amestecă cu 1,250 kg. făină şi cacao.

Coacerea produsului

În formele tapetate cu hîrtie se aşază compoziţia în straturi alternante, cu şi fără cacao. Se nivelează suprafaţa, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea glazurii

Ciocolata cuvertură se taie bucăţi se pune într-un vas şi se topeşte în baie de apă (bain-marie). În timpul topirii se amestecă continuu cu o paletă. Cînd ciocolata s-a topit se adaugă uleiul şi se amestecă pînă la completa omogenizare. Se continuă amestecul (tablarea) pe ghiaţă, pînă cînd compoziţia se îngroaşă. Pentru ca, compoziţia să rămînă subţire şi totuşi rece, amestecul (tablarea) se realizează alternativ pe ghiaţă şi în baie de apă.

Glasarea produsului

După coacere, checurile se scot din forme, se îndepărtează hîrtia, se lasă să se răcească şi se glasează pe toate suprafeţele cu ciocolată (la temperatura de circa 35°C), cu ajutorul pensulei. Se lasă la rece să se întărească ciocolata, apoi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

184. ECLER CU CAISE

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru coji			
— ulei	kg.	0,350	**100 g.**
— făină	„	0,700	
— ouă (24 bucăți) sau	„	1,200	
praf de ouă integral	„	0,270	
— sare	„	0,010	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,025	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,900	
— făină	„	0,500	
— ouă (13 bucăți) sau	„	0,650	
praf de ouă integral	„	0,150	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,005	
Pentru decor			
— caise proaspete	„	3,500	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— esență	l.	0,015	
— colorant alimentar	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,250 l. apă călduță. Laptele praf se dizolvă în trei l. apă călduță. Caisele se curăță de codițe, se

spală, li se scot sîmburii şi se taie felii. Sarea de lămîie se dizolvă în circa 20 ml. apă. Colorantul alimentar se dizolvă în 20 ml. apă călduţă.

Prepararea şi coacerea cojilor pentru ecler

Uleiul, apa (circa 700 ml.) şi sarea se pun la fiert. Cînd ajung la punctul de fierbere (100°C), se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă cu o paletă din lemn pentru omogenizare, se ia vasul de pe foc, se lasă puţin să se răcească şi se adaugă treptat ouăle (unul cîte unul) amestecînd continuu pînă se obţine o compoziţie omogenă. Din compoziţia obţinută se toarnă în tăvile unse cu ulei, cu ajutorul unui poş cu şpriţ, 50 bucăţi de formă rotundă. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), apoi la temperatură moderată (220-180°C). După coacere şi răcire, fiecare bucată se taie în două capace obţinîndu-se astfel coji „suport“ pentru 100 bucăţi ecleruri.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă într-un vas cu sarea, apoi se adaugă circa 700 ml. lapte rece şi făina amestecînd pentru omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C) în care a fost dizolvat zahărul. Se obţine o compoziţie omogenă care se pune la fiert şi se amestecă continuu să nu se prindă de vas. Crema se îngroaşă repede formînd bule de aer care, dau aparenţa că aceasta este fiartă. După apariţia bulelor de aer se continuă fierberea circa 15 minute pînă ce crema începe să se subţieze din nou. Crema este fiartă cînd proba luată pe o lamă de cuţit, se desprinde uşor după răcire, apoi se ia de pe foc şi se adaugă vanilina. Se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea jeleului

Apa, (circa 1,200 l.) se fierbe cu glucoza şi zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în aproximativ 200 ml. apă rece şi se continuă fierberea încă 10 minute.

Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esenţa şi sarea de lămîie. Se amestecă pînă la omogenizare.

Asamblarea şi finisarea produsului

Cojile de ecler se umplu cu cremă de vanilie, se decorează cu caise şi se acoperă cu un strat subţire de jeleu. Se aşază în chese, apoi în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

185. ECLER CU CAISE

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru coji			
— ulei	kg.	0,350	100 g.
— făină	„	0,700	
— ouă (24 bucăți) sau	„	1,200	
praf de ouă integral	„	0,270	
— sare	„	0,010	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,025	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,900	
— zeamil sau	„	0,500	
făină	„	0,600	
— frișcă	„	0,600	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,005	
Pentru decor			
— caise proaspete	„	3,500	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— colorant alimentar	„	0,0001	
— esență	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 800 ml. apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 3,000 litri apă călduță. Caisele se curăță de codițe, se

spală, li se scot sîmburii și se taie felii. Sarea de lămîie și colorantul se dizolvă în cîte circa 20 ml. apă.

Prepararea și coacerea cojilor pentru ecler

Uleiul, apa (circa 700 ml.) și sarea se pun la fiert. Cînd ajung la punctul de fierbere (100°C) se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă cu paleta din lemn pentru omogenizare, se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se adaugă treptat ouăle (unul cîte unul), amestecînd continuu pînă se obține o compoziție omogenă. Din compoziția obținută, se toarnă în tăvile unse cu ulei cu ajutorul unui poș cu șpriț, 50 bucăți de formă rotundă. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) apoi la temperatură moderată (220-180°C). După coacere și răcire fiecare bucată se taie în două capace, obținîndu-se astfel coji „suport" pentru 100 ecleruri.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă în circa 2,800 litri lapte și se fierbe. Separat, zeamilul și sarea se dizolvă în circa 200 ml. lapte rece, apoi se adaugă peste laptele fierbinte (90-95°C) și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede, formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare 15 minute, pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă, cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească puțin se amestecă pentru a nu se gelifica, după care se adaugă frișca bătută, cu vanilina și se amestecă pînă se omogenizează.

Prepararea jeleului

Apa, circa (1,200 l.) se fierbe cu glucoza și zahărul, apoi se adaugă amidonul dizolvat în circa 200 ml. apă rece, se continuă fierberea încă 10 minute, se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie. Se amestecă pînă se omogenizează.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de ecler se umplu cu cremă de vanilie, se decorează cu caise și se acoperă cu un strat subțire de jeleu. Se așază în chese și ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

186. ECLER CU MERE

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru coji			
— ulei	kg.	0,350	100 g.
— făină	"	0,700	
— ouă (24 bucăți) sau	"	1,200	
praf de ouă integral	"	0,270	
— sare	"	0,010	
Pentru uns tăvile			
— ulei	"	0,025	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	"	0,900	
— făină	"	0,500	
— ouă (13 bucăți) sau	"	0,650	
praf de ouă integral	"	0,150	
— vanilină	"	0,001	
— sare	"	0,005	
Pentru decor			
— mere proaspete	"	5,000	
— zahăr	"	0,800	
Pentru jeleu			
— zahăr	"	0,300	
— glucoză	"	0,300	
— amidon	"	0,150	
— sare de lămîie	"	0,010	
— esență de rom	l.	0,015	
— colorant alimentar	kg.	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,250 l. apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 3,000 l. apă călduță. Merele se spală, se curăță de coajă și

casa seminală și se taie felii subțiri. Sarea de lămîie se dizolvă în circa 20 ml. apă. Colorantul alimentar se dizolvă în 20 ml. apă.

Prepararea și coacerea cojilor pentru ecler.

Uleiul, apa (circa 700 ml.) și sarea se pun la fiert. Cînd ajung la punctul de fierbere (100°C) se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă cu paleta din lemn pentru omogenizare, se ia vasul de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă treptat ouăle (unul cîte unul) amestecînd continuu pînă se obține o compoziție omogenă. Din compoziția obținută se toarnă în tăvile unse cu ulei, cu ajutorul unui poș cu șpriț, 50 bucăți de formă rotundă. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), apoi la temperatură moderată (220-180°C). După coacere și răcire, fiecare bucată se taie în două capace obținîndu-se astfel cojile „suport" pentru 100 bucăți ecleruri.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă într-un vas cu sarea, apoi se adaugă 700 ml. lapte rece și făina, amestecînd pentru omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C) în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert, se amestecă continuu să nu se prindă de vas. Crema se îngroașă repede, formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer se continuă fierberea încă 15-20 minute pînă ce crema începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire, apoi se ia de pe foc și se adaugă vanilina. Se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea merelor pentru decor

Zahărul se dizolvă în circa 1,500 l. apă și se fierbe aproximativ 10 minute pînă se obține un sirop, apoi se adaugă merele și se opăresc 3-5 minute, după care se scot cu o paletă, se așază pe un grătar și se lasă să se răcească.

Prepararea jeleului

Apa (circa 1,200 l.) se fierbe cu glucoza și zahărul. Se adaugă amidonul dizolvat în aproximativ 200 ml. apă rece, se continuă fierberea încă 10 minute. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie. Se amestecă pînă la omogenizare.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de ecler se umplu cu cremă de vanilie, se decorează cu aproximativ 30 g. mere și se acoperă cu un strat subțire de jeleu. Se așază în chese, apoi în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

187. ECLER CU MERE

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru coji			
— ulei	kg.	0,350	100 g.
— făină	„	0,700	
— ouă (24 bucăți) sau	„	1,200	
praf de ouă integral	„	0,270	
— sare	„	0,010	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,025	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,900	
— zeamil sau	„	0,500	
făină	„	0,600	
— frișcă	„	0,600	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,005	
Pentru decor			
— mere proaspete	„	5,000	
— zahăr	„	0,800	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— esență de rom	„	0,015	
— colorant alimentar	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 800 ml. apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 3,000 l. apă călduță. Merele se spală, se curăță de

coajă și casa seminală și se taie felii subțiri. Sarea de lămîie și colorantul alimentar se dizolvă în cîte 20 ml. apă.

Prepararea și coacerea cojilor pentru ecler

Uleiul, apa (circa 700 ml.) și sarea se pun la fiert. Cînd ajung la punctul de fierbere (100°C) se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă cu paleta din lemn pentru omogenizare, se ia vasul de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă treptat ouăle (unul cîte unul) amestecînd continuu pînă se obține o compoziție omogenă. Din compoziția obținută se toarnă în tăvile unse cu ulei, cu ajutorul unui poș cu șpriț, 50 bucăți de formă rotundă. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), apoi la temperatură moderată (220-180°C). După coacere și răcire, fiecare bucată se taie în două capace, obținîndu-se astfel cojile „suport" pentru 100 bucăți ecleruri.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă în circa 2,800 l. lapte și se fierbe. Separat, zeamilul și sarea se dizolvă în circa 200 ml. lapte rece, apoi se adaugă peste laptele fierbinte (90-95°C) și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede, formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute, pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă, cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească, puțin, se amestecă pentru a nu se gelifica, după care se adaugă frișca bătută cu vanilina și se amestecă pînă se omogenizează.

Prepararea merelor pentru decor

Zahărul se dizolvă în circa 1,500 l. apă și se fierbe aproximativ 10 minute pînă se obține un sirop. Apoi se adaugă merele și se opăresc 3-5 minute, după care se scot cu o paletă, se așază pe un grătar și se lasă să se răcească.

Prepararea jeleului

Apa (circa 1,200 l.), se fierbe cu glucoza și zahărul. Se adaugă amidonul dizolvat în aproximativ 200 ml. apă rece, se continuă fierberea încă 10 minute, se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie și se amestecă pînă la omogenizare.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de ecler se umplu cu cremă de vanilie, se decorează cu mere și se acoperă cu un strat subțire de jeleu. Se așază în chese, apoi în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

188. ECLER CU PIERSICI

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru coji			
— ulei	kg.	0,350	100 g.
— făină	”	0,700	
— ouă (24 bucăți) sau	”	1,200	
praf de ouă integral	”	0,270	
— sare	”	0,010	
Pentru uns tăvile			
— ulei	”	0,025	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	”	0,900	
— făină	”	0,500	
— ouă (13 bucăți) sau	”	0,650	
praf de ouă integral	”	0,150	
— vanilină	”	0,001	
— sare	”	0,005	
Pentru decor			
— piersici proaspete	”	4,000	
Pentru jeleu			
— zahăr	”	0,300	
— glucoză	”	0,300	
— amidon	”	0,150	
— sare de lămîie	”	0,010	
— esență	l.	0,015	
— colorant alimentar	kg.	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,200 l. apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 3,000 l. apă călduță. Piersicile se curăță de codițe, se spală, li se scot sîmburii și se taie felii subțiri. Sarea de lămîie se dizolvă în circa 20 ml. Colorantul alimentar se dizolvă în 20 ml. apă.

Prepararea și coacerea cojilor pentru ecler

Uleiul, apa (circa 700 ml.) și sarea se pun la fiert. Cînd ajung la punctul de fierbere (100°C) se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă cu paleta din lemn pentru omogenizare, se ia vasul de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă treptat ouăle (unul cîte unul), amestecînd continuu pînă se obține o compoziție omogenă. Din compoziția obținută se toarnă în tăvile unse cu ulei, cu ajutorul unui poș cu șpriț, 50 bucăți de formă rotundă. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), apoi la temperatură moderată (220-180°C). După coacere și răcire, fiecare bucată se taie în două capace, obținîndu-se astfel coji „suport“ pentru 100 bucăți ecleruri.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă într-un vas cu sarea, apoi se adaugă circa 700 ml. lapte rece și făina, amestecînd pentru omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C) în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert, se amestecă continuu să nu se prindă de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer se continuă fierberea încă 15-20 minute pînă ce crema începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire, apoi se ia de pe foc și se adaugă vanilina. Se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea jeleului

Apa, (circa 1,200 l.) se fierbe cu glucoza și zahărul, apoi se adaugă amidonul dizolvat în circa 200 ml. apă rece, se continuă fierberea încă 10 minute. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie. Se amestecă pînă la omogenizare.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de ecler se umplu cu cremă de vanilie, se decorează cu piersici și se acoperă cu un strat subțire de jeleu. Se așază în chese, apoi în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

189. ECLER CU PIERSICI

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru coji			
— ulei	kg.	0,350	100 g.
— făină	„	0,700	
— ouă (24 bucăți) sau	„	1,200	
praf de ouă integral	„	0,270	
— sare	„	0,010	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,025	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,900	
— zeamil sau	„	0,500	
făină	„	0,600	
— frișcă	„	0,600	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,005	
Pentru decor			
— piersici proaspete	„	4,000	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— colorant alimentar	„	0.0001	
— esență	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 800 ml. apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 3,000 litri apă călduță. Piersicile se curăță de codițe, se spală, li se scot sîmburii și se taie felii subțiri. Sarea de lămîie și colorantul se dizolvă în cîte 20 ml. apă.

Prepararea și coacerea cojilor pentru ecler

Uleiul, apa (circa 700 ml.) și sarea se pun la fiert. Cînd ajung la punctul de fierbere (100°C) se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă cu paleta din lemn pentru omogenizare, se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se adaugă treptat ouăle (unul cîte unul), amestecînd continuu pînă se obține o compoziție omogenă. Din compoziția obținută se toarnă în tăvile unse cu ulei, cu ajutorul unui poș cu șpriț, 50 bucăți de formă rotundă. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) apoi la temperatură moderată (220-180°C). După coacere și răcire fiecare bucată se taie în două capace, obținîndu-se astfel coji „suport“ pentru 100 ecleruri.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă în circa 2,800 litri lapte și se fierbe. Separat, zeamilul și sarea se dizolvă în circa 200 ml. lapte rece, apoi se adaugă peste laptele fierbinte (90-95°C) și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede, formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute, pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă, cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească puțin, se amestecă pentru a nu se gelifica, după care se adaugă frișca bătută cu vanilina și se amestecă pînă se omogenizează.

Prepararea jeleului

Apa, (circa 1,200 l.) se fierbe cu glucoza și zahărul apoi se adaugă amidonul dizolvat în circa 200 ml. apă rece, se continuă fierberea încă 10 minute, se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie și se amestecă pînă la omogenizare.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de ecler se umplu cu cremă de vanilie, se decorează cu piersici și se acoperă cu un strat subțire de jeleu. Se așază în chese, apoi în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

190. ECLER CU STRUGURI

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru coji			
— ulei	kg.	0,350	100 g.
— făină	„	0,700	
— ouă (24 bucăți) sau	„	1,200	
praf de ouă integral	„	0,270	
— sare	„	0,010	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,025	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,900	
— făină	„	0,500	
— ouă (13 bucăți) sau	„	0,650	
praf de ouă integral	„	0,150	
— sare	„	0,005	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— struguri	„	3,700	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— colorant alimentar	kg.	0,0001	
— sare de lămîie	„	0,010	
— esență	l.	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,300 l. apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 3,000 litri apă călduță. Strugurii se curăță de codițe și se spală. Sarea de lămîie și colorantul alimentar se dizolvă în cîte 20 ml. apă.

Prepararea și coacerea cojilor pentru ecler

Uleiul, apa (circa 700 ml.) și sarea se pun la fiert. Cînd ajung la punctul de fierbere (100°C) se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă cu paleta din lemn pentru omogenizare, se ia vasul de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă treptat ouăle (unul cîte unul), amestecînd continuu pînă se obține o compoziție omogenă. Din compoziția obținută se toarnă în tăvile unse cu ulei, cu ajutorul unui poș cu șpriț, 50 bucăți de formă rotundă. Se coc la temperatură ridicată (250-220°C) la început, apoi la temperatură moderată (220-180°C). După coacere și răcire, fiecare bucată se taie în două capace obținîndu-se astfel coji „suport“ pentru 100 ecleruri.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă într-un vas cu sarea, apoi se adaugă 700 ml. lapte rece și făina, amestecînd pentru omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C), în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă, care se pune la fiert, se amestecă continuu să nu se prindă de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer, care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute, pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă, cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire. Se ia de pe foc, se adaugă vanilina și se amestecă pînă se omogenizează.

Prepararea jeleului

Apa, (circa 1,200 litri) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în aproximativ 200 ml. apă rece, se continuă fierberea încă 10 minute. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sare de lămîie și se amestecă pînă la omogenizare.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de ecler se umplu cu cremă de vanilie, se decorează cu struguri și se acoperă cu un strat subțire de jeleu. Se așază în chese, apoi în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

191. ECLER CU STRUGURI

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru coji			100 g.
— ulei	kg.	0,350	
— făină	„	0,700	
— ouă (24 bucăți) sau	„	1,200	
praf de ouă integral	„	0,270	
— sare	„	0,010	
Pentru uns tăvile			
— ulei	„	0,025	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	3,000	
lapte praf	kg.	0,300	
— zahăr	„	0,900	
— zeamil sau	„	0,500	
făină	„	0,600	
— frișcă	„	0,600	
— sare	„	0,005	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— struguri	„	3,700	
Pentru jeleu			
— zahăr	„	0,300	
— glucoză	„	0,300	
— amidon	„	0,150	
— sare de lămîie	„	0,010	
— esență	l.	0,015	
— colorant alimentar	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 800 ml. litri apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 3,000 litri apă călduță. Strugurii se curăță de codițe și se spală. Sarea de lămîie se dizolvă în circa 20 ml. apă. Colorantul alimentar se dizolvă în 20 ml. apă.

Prepararea și coacerea cojilor pentru ecler

Uleiul, apa (circa 700 ml.) și sarea se pun la fiert. Cînd ajung la punctul de fierbere (100°C) se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă cu paleta din lemn pentru omogenizare, se ia vasul de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă treptat ouăle (unul cîte unul) amestecînd continuu pînă se obține o compoziție omogenă. Din compoziția obținută se toarnă în tăvile unse cu ulei, cu ajutorul unui poș cu șpriț, 50 bucăți de formă rotundă. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), apoi la temperatură moderată (220-180°C). După coacere și răcire, fiecare bucată se taie în două capace obținîndu-se astfel coji „suport“ pentru 100 bucăți ecleruri.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă în circa 2,800 l. lapte și se fierbe. Separat, zeamilul și sare se dizolvă în circa 200 ml. lapte rece, apoi se adaugă peste laptele fierbinte (90-95°C) și se continuă fierberea amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede, formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer se continuă fierberea încă 15-20 minute, pînă ce crema începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă cînd proba luată pe o lamă de cuțit, se desprinde ușor după răcire, apoi se ia de pe foc. Se lasă să se răcească puțin, se amestecă pentru a nu se gelifica, se adaugă frișca bătută cu vanilină și se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea jeleului

Apa, (circa 1,200 litri) se fierbe cu glucoza și zahărul, se adaugă amidonul dizolvat în aproximativ 200 ml. apă rece, se continuă fierberea încă 10 minute. Se ia de pe foc, se adaugă colorantul alimentar, esența și sarea de lămîie. Se amestecă pînă la omogenizare.

Asamblarea și finisarea produsului

Cojile de ecler se umplu cu cremă de vanilie, se decorează cu struguri și se acoperă cu un strat subțire de jeleu. Se așază în chese, apoi în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

192. GLOBULEȚE CU CACAO

(din compoziția opărită)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,250	10 kg.
— lapte sau	l.	4,250	
lapte praf	kg.	0,425	
— ouă (51 bucăți) sau	„	2,550	
praf de ouă integral	„	0,575	
— sare	„	0,100	
Pentru prăjit			
— ulei	„	1,000	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,700	
— cacao	„	0,085	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Laptele praf se dizolvă în 4,250 litri apă călduță. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,700 litri apă călduță. Zahărul farin se amestecă cu cacao pînă la uniformizare.

Prepararea compoziției

Laptele în care a fost dizolvată sarea, se pune la fiert. Cînd fierbe se adaugă treptat făina și se amestecă pînă se obține o compoziție omogenă. Se ia vasul de pe foc, se lasă 3-5 minute să se răcească, apoi se

adaugă ouăle unul cîte unul, amestecînd pînă la omogenizare. Se lasă să se răcească circa 30 minute.

Modelarea, prăjirea şi finisarea produsului

Cu ajutorul unei linguri, se iau părţi din compoziţie şi se prăjesc în uleiul încins. După prăjire, globuleţele se scot cu o paletă, se pudrează cu zahăr farin amestecat cu cacao şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



193. MERIȘOR

(compoziție bătută)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru compoziție			
— făină	kg.	2,600	100 g.
— zahăr	„	2,000	
— ouă (36 bucăți) sau	„	1,800	
gălbenuș de ou praf	„	0,275	
albuș de ou praf	„	0,130	
— ulei	„	0,600	
— bicarbonat	„	0,010	
— oțet	l.	0,010	
— mere proaspete	kg.	6,000	
— scorțișoară	„	0,010	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,025	
Pentru tavă			
— făină	„	0,050	
— ulei	„	0,050	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,150	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sare. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 1,100 litri apă călduță. Bicarbonatul se dizolvă în oțet. Scorțișoara se macină și se cerne. Merele se spală, se curăță de coajă și casa seminală, se taie cubulețe mici, se amestecă cu scorțișoara, apoi cu făina.

Prepararea compoziției

Gălbenușurile de ouă se spumează cu 800 g. zahăr. Se adaugă treptat uleiul și bicarbonatul dizolvat în oțet și se continuă baterea circa 10 minute. Separat, albușurile se bat spumă, se adaugă treptat 1,200 kg zahăr, vanilina și se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia, după care se amestecă ușor cu compoziția de gălbenușuri. Se adaugă treptat merele amestecate cu scorțișoara și făina amestecîndu-se pînă la uniformizare.

Coacerea și finisarea produsului

Compoziția obținută se pune într-o tavă cu margini, unsă cu ulei și tapetată cu făină, se nivelează suprafața, se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

194. PANDIŞPAN CU MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru compoziţie			
— făină	kg.	1,200	100 g.
— zahăr	„	0,750	
— ouă (36 bucăţi) sau	„	1,800	
gălbenuş de ou praf	„	0,270	
albuş de ou praf	„	0,130	
— bicarbonat	„	0,010	
— ulei	„	0,400	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— oţet	l.	0,010	
— sare	„	0,025	
Pentru umplutură			
— mere rase	kg.	8,000	
— zahăr	„	1,200	
— pesmet	„	1,200	
— vanilină	„	0,001	
— scorţişoară	„	0,010	
Pentru uns tava			
— ulei	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşurile se amestecă cu sarea. Gălbenuşul de ou praf se dizolvă în circa 400 ml. apă călduţă. Albuşul de ou praf se dizolvă în circa 1,100 litri apă călduţă. Bicarbonatul se dizolvă în oţet.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu zahărul, pesmetul, vanilina şi scorţişoara, pînă se uniformizează.

Prepararea compoziției

Gălbenușurile de ou se spumează cu 300 g. zahăr, se adaugă bicarbonatul dizolvat în oțet, răzătura de lămîie, uleiul și se continuă baterea circa 10 minute. Separat, se bat albușurile de ou, cu 450 g. zahăr, apoi se toarnă peste compoziția din gălbenuș, se amestecă ușor, se adaugă treptat făina și se amestecă pînă la omogenizare.

Coacerea și finisarea produsului

Compoziția de mere se așază în strat uniform, (de circa 2 cm.), în tava unsă cu ulei și tapetată cu pesmet. Se coace circa 10 minute la temperatură moderată (180-220°C). Se scoate din cuptor și se lasă să se răcească puțin. Peste stratul de mere, se așază compoziția de pandișpan, se nivelează în strat uniform de circa 1,5 cm., se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C) aproximativ 15 minute.

După coacere, se scot din cuptor, se lasă să se răcească și se răstoarnă. Se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare, potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

195. PANDIȘPAN CU RAHAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru compoziție			
— făină	kg.	1,600	70 g.
— zahăr	„	1,000	
— ouă (40 bucăți) sau	„	2,000	
gălbenuș de ou praf	„	0,300	
albuș de ou praf	„	0,150	
— rahat	„	3,800	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,020	
Pentru forme			
— ulei	„	0,100	
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă gălbenușurile de albușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 1,100 litri apă călduță. Gălbenușurile de ou praf se dizolvă în circa 440 ml. apă călduță. Rahatul se pudrează cu făină și se taie bucăți.

Prepararea compoziției

Gălbenușurile de ou se spumează cu 400 g. zahăr, se adaugă treptat circa 200 ml. apă, continuînd baterea circa 10 minute. Se adaugă vanilina și răzătura de lămîie. Separat, albușurile se bat spumă, se adaugă treptat

600 g. zahăr, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia. Se amestecă uşor cu compoziţia de gălbenuş, se adaugă treptat făina şi rahatul şi se amestecă pînă la uniformizare.

Coacerea şi finisarea produsului

Compoziţia obţinută se aşază în formele unse cu ulei şi tapetate cu făină, se nivelează suprafaţa, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puţin să se răcească, se scot din forme, se pudrează cu zahăr farin vanilat, se porţionează potrivit gramajului şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



196. PANDIȘPAN CU RAHAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			
— făină	kg.	2,500	10 kg.
— zahăr	„	1,450	
— ouă (56 bucăți) sau	„	2,800	
gălbenuș de ou praf	„	0,425	
albuș de ou praf	„	0,200	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— rahat	„	5,300	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,025	
Pentru forme			
— ulei	„	0,100	
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 600 ml. apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 1,600 litri apă călduță. Rahatul se pudrează cu făină și se taie bucăți mici.

Prepararea compoziției

Gălbenușurile de ou se spumează cu 600 g. zahăr, se adaugă treptat circa 300 ml. apă, vanilina, și răzătura de lămîie, continuînd baterea

circa 10 minute. Separat ,albuşurile se bat spumă, se adaugă treptat 850 g. zahăr, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a zahărului după care se amestecă uşor cu compoziţia de gălbenuşuri, se adaugă treptat făina şi rahatul şi se amestecă pînă la uniformizare.

Coacerea şi finisarea produsului

Compoziţia obţinută se aşază în formele unse cu ulei şi tapetate cu făină. Se nivelează suprafaţa şi se introduc în cuptor, se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puţin să se răcească, se scot din forme, se pudrează cu zahăr farin vaniiat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



197. PANDIȘPAN CU VIȘINE DIN COMPOT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			
— făină	kg.	2,500	10 kg.
— zahăr	„	1,500	
— ouă (60 bucăți) sau	„	3,000	
gălbenuș de ou praf	„	0,460	
albuș de ou praf	„	0,220	
— vișine din compot	„	6,000	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,025	
Pentru forme			
— ulei	kg.	0,100	
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 660 ml. apă călduță. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 1,800 litri apă călduță. Vișinile se scot din compot, li se scot sîmburii, se lasă să se scurgă și se amestecă ușor cu toată cantitatea de făină.

Prepararea compoziției

Gălbenușurile de ou se spumează cu 750 g. zahăr, se adaugă vanilina continuînd baterea circa 10 minute. Separat, albușurile se bat spumă, se

adaugă treptat 750 g. zahăr, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a zahărului după care se amestecă uşor cu compoziţia de gălbenuşuri, se adaugă treptat făina amestecată cu vişinile şi se amestecă pînă la uniformizare.

Coacerea şi finisarea produsului

Compoziţia obţinută se aşază în formele unse cu ulei şi tapetate cu făină, se nivelează suprafaţa, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puţin să se răcească, se scot din forme se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



198. PANDIŞPAN CU VIŞINE PROASPETE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			
— făină	kg.	2,500	10 kg.
— zahăr	„	1,500	
— ouă (60 bucăți) sau	„	3,000	
gălbenuş de ou praf	„	0,460	
albuş de ou praf	„	0,220	
— vişine proaspete	„	6,000	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,025	
Pentru forme			
— ulei	kg.	0,100	
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşurile se amestecă cu sarea. Gălbenuşul de ou praf se dizolvă în circa 660 ml. apă călduță. Albuşurile de ou praf se dizolvă în circa 1,800 l apă călduță. Vişinele proaspete, se spală, se curăță de codițe, li se scot sîmburii, se lasă să se scurgă şi se amestecă uşor cu toată cantitatea de făină.

Prepararea compoziției

Gălbenuşurile de ou se spumează cu 750 g zahăr, se adaugă vanilia continuînd baterea circa 10 minute. Separat, albuşurile se bat spumă,

se adaugă treptat 750 g zahăr, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a zahărului după care se amestecă uşor cu compoziţia de gălbenuşuri, se adaugă treptat făina amestecată cu vişinele şi se amestecă pînă la uniformizare.

Coacerea şi finisarea produsului

Compoziţia obţinută se aşază în formele unse cu ulei şi tapetate cu făină, se nivelează suprafaţa, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă puţin să se răcească, se scot din forme, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



199. PLUMCHEC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru compoziție			10 kg.
— făină	kg.	2,800	
— zahăr tos	„	0,800	
— zahăr farin	„	1,400	
— ouă (40 bucăți) sau	„	2,000	
gălbenuș de ou praf	„	0,300	
albuș de ou praf	„	0,150	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— fructe confiate	„	3,000	
— stafide	„	0,400	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,025	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Se separă gălbenușurile de albușuri. Gălbenușurile se amestecă cu sarea. Gălbenușul de ou praf se dizolvă în circa 450 ml. apă călduță. Albușurile de ou se dizolvă în circa 1,100 l. apă călduță. Fructele confiate se taie cubulețe. Stafidele se curăță de codițe, se spală și se scurg.

Prepararea compoziției

Untul se spumează, cu zahărul farin, pînă se obține o compoziție alifioasă, se adaugă treptat gălbenușurile de ou, răzătura de lămîie și va-

nilina şi se continuă baterea pînă ce compoziţia capătă consistenţa unei creme. Separat, albuşurile se bat spumă, se adaugă treptat zahărul tos, se continuă baterea pînă la dizolvarea completă a acestuia, după care se amestecă cu compoziţia de gălbenuş, se adaugă treptat făina, fructele confiate şi stafidele şi se amestecă pînă la uniformizare.

Coacerea şi finisarea produsului

În formele tapetate cu hîrtie, se aşază compoziţia de chec, se nivelează suprafaţa şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere se lasă puţin să se răcească, se îndepărtează hîrtia şi se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



200. RULADĂ „ANCA"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foi			
— făină	kg.	1,125	70 g.
— ouă (35 bucăți) sau	„	1,750	
praf de ouă integral	„	0,395	
— ulei	„	0,560	
— sare	„	0,030	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	4,000	
— zahăr	„	0,800	
— griș	„	0,300	
— ouă (9 bucăți) sau	„	0,450	
praf de ouă integral	„	0,100	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— stafide	„	0,200	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,005	
Pentru tăvi			
— ulei	„	0,100	
— făină	„	0,050	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	
— zahăr farin	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 1,450 l. apă călduță. Grișul se fierbe în circa 900 ml. apă. Stafidele se curăță de codițe, se spală și se scurg.

Prepararea foilor

Uleiul cu circa 1,125 l. apă și sarea se pun la fiert. Cînd ajunge la punctul de fierbere (100°C), se adaugă toată cantitatea de făină, se

amestecă cu paleta din lemn pentru omogenizare, se ia vasul de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă treptat ouăle (unul cîte unul), amestecînd continuu pînă se obține o compoziție omogenă. Compoziția obținută, se întinde în strat uniform (4-5 milimetri) în tăvile unse cu ulei și tapetate cu făină, se introduce în cuptor și se coace la temperatură ridicată (220-250°C). Cînd foaia este aproape coaptă, se scoate din cuptor, se acoperă și se lasă să se răcească.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu grișul, ouăle, zahărul, sarea, vanilina, răzătura de lămîie și stafidele, pînă se omogenizează.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pe fiecare foaie coaptă, se așază umplutura în strat uniform și se rulează. Se obțin rulouri cu diametrul de circa 5 cm., se ung cu ou la suprafață, se așază în tavă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C) aproximativ 10 minute.

După coacere, se scot din cuptor, se porționează potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

201. RULADĂ CU PASTĂ DE FRUCTE

(din compoziţie bătută)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru foi de ruladă			
— făină	kg.	1,300	100 g.
— zahăr	"	0,950	
— ouă (36 bucăţi) sau	"	1,800	
albuş de ou praf	"	0,130	
gălbenuş de ou praf	"	0,270	
— ulei	"	0,050	
Pentru umplutură			
— pastă de fructe	"	7,400	
— pesmet	"	0,400	
— esenţe diferite	l.	0,020	
— vanilină	kg.	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	"	0,200	
— vanilină	"	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Albuşul de ou praf se dizolvă în circa 1,100 apă călduţă. Gălbenuşul de ou praf se dizolvă în circa 400 ml. apă călduţă.

Prepararea foilor

Gălbenuşurile de ou se spumează cu 500 g. de zahăr şi 300 ml. apă, pînă la dizolvarea completă a zahărului. Separat, albuşurile se bat spumă apoi se adaugă 450 g. zahăr, se continuă baterea pînă la dizolvarea aces-

tuia, apoi se toarnă peste gălbenuşuri, se amestecă pînă la omogenizare, după care se adaugă uşor făina. După încorporarea întregii cantităţi de făină, se adaugă treptat uleiul amestecînd pînă la omogenizare.

Modelarea şi coacerea foilor de ruladă

Compoziţia obţinută se întinde, cu ajutorul unui cuţit, pe coli de hîrtie albă, în strat de 4-5 milimetri. Se aşază în tăvi, se introduc în cuptor şi se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) apoi la temperatură moderată (220-180°C). După coacere, se scot din cuptor, se iau de pe tăvi, se lasă să se răcească puţin, se pudrează cu făină şi se aşază suprapuse.

Prepararea umpluturii

Pasta de fructe se amestecă cu pesmetul, esenţa şi vanilina pînă la uniformizare.

Asamblarea şi finisarea produsului

Foile coapte şi răcite, se scot de pe hîrtie şi se îndepărtează făina cu ajutorul unei perii. Pe fiecare foaie se întinde în strat uniform umplutura, apoi se rulează. Se obţin rulouri cu diametrul de 6-7 cm. Se lasă la rece (+4°C), aproximativ 3 ore, apoi se porţionează potrivit gramajului, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



IV. Produse de patiserie din foietaj

202. BACLAVA SPECIALĂ

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 150 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,000	80 g. din care 10 g. sirop
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— oțet	l	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	2,400	
— zahăr	„	1,250	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	
Pentru sirop			
— zahăr	„	3,500	
— glucoză	„	1,500	
— esență de migdale sau rom	l.	0,060	
— răzătură de lămîie	kg.	0,100	
— vanilină	„	0,0005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Miezul de nucă se curăță de impurități și se zdrobește cu merdeneaua sau se macină.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină cu circa 1,300 litri apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Miezul de nucă se amestecă cu zahărul.

Prepararea și coacerea foilor pentru baclava

Foietajul se împarte în 3 părți (din care o parte să reprezinte aproximativ 50% iar celelalte două părți, cîte 25%). Cele două bucăți de aluat egale, se întind cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foi pătrate cu dimensiunea de aproximativ 50/50 cm. Se așază în tăvi, se perforează cu furculița sau croșeta pe toată suprafața, se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea foietajului apoi la temperatură moderată (180-220°C) pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească.

Din ultima bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie ceva mai groasă decît celelalte două cu dimensiunea de (50/50) care se unge cu ou, se așază în tava stropită cu apă, se porționează în bucăți pătrate și se introduce în cuptor. Se coace la temperatură moderată ridicată la început (250-220°C), pentru a permite creșterea foietajului apoi la temperatură moderată, (180-220°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

NOTĂ: Baclavaua se mai poate realiza prin coacerea produsului în cuptor, avînd numai foaia din mijloc coaptă separat înainte de asamblare.

Asamblarea produsului

Una din foile pentru baclava se așază în tava cu margini, se presară jumătate din cantitatea de nuci, apoi se așază a doua foaie, se presară restul de nuci și se acoperă cu bucățile de foietaj.

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 2 litri apă și se fierb aproximativ 8-10 minute, pînă se obține un sirop „legat". Se ia de pe foc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă esența de migdale sau rom, vanilina și răzătura de lămîie.

Finisarea produsului

Siropul fierbinte (circa 80°C), se toarnă peste baclava. După însiropare, se taie în bucăți.



203. BRÎNZOAICE CU MĂRAR

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,000	75 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	2,800	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— făină	„	0,200	
— mărar	„	0,250	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală și se rade sau se toacă cu mașina de tocat. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină, în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece (+4°C), aproxi-

mativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 1,300 litri apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie dreptunghiulară care se împăturește în patru și se lasă la rece (+4°C) aproximativ 20 minute. Operațiunea de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu ouăle, făina și mărarul, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foietajul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de circa 0,5 cm. care se taie în bucăți pătrate cu latura de aproximativ 8 cm. Pe fiecare bucată se așază 30-35 g. umplutură apoi se unesc colțurile opuse două cîte două. Se așază în tavă, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început 250-220°C pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

204. BUȘEURI CU MARMELADĂ
(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,500	70 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,150	
— făină pentru turat aluatul	„	0,300	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,500	
— sare	„	0,045	
— oțet	l.	0,025	
Pentru umplutură			
— marmeladă	kg.	2,600	
— pesmet	„	0,250	
— esență de rom	l.	0,020	
Pentru sirop			
— zahăr	kg.	0,800	
— glucoză	„	0,350	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,00010	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 150 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptungiular și se lasă la rece la temperatura de

+4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat de bază din făină, circa 800 ml. apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață, în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul .

Prepararea umpluturii

Marmelada se amestecă cu pesmetul și esența de rom, pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea și coacerea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri de formă dreptunghiulară, care se taie în ștraifuri late de circa 12 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform apoi se rulează, se ung la suprafață cu ou (se poate realiza un decor cu furculița sau croșeta, după imaginația lucrătorului). Se porționează potrivit gramajului în bucăți de circa 6-7 cm. lungime. Se așază în tavă stropită cu apă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

Prepararea siropului și finisarea produsului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 800 ml. apă, se fierb 8-10 minute pînă cînd siropul este „legat“. Se ia vasul de pe foc și se adaugă răzătura de lămîie și vanilina.

După coacere și răcire, bușeurile se introduc pe rînd în siropul cald (80-85°C) după care se scot cu o paletă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

205. BUȘEURI CU MERE ȘI NUCI

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,500	80 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,150	
— făină pentru turat aluatul	„	0,300	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,500	
— sare	„	0,045	
— oțet	l.	0,025	
Pentru umplutură			
— mere rase conservate	kg.	3,500	
— miez de nucă	„	0,400	
— zahăr	„	0,300	
— pesmet	„	0,400	
— scorțișoară sau	„	0,010	
vanilină	„	0,001	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,800	
— glucoză	„	0,350	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Miezul de nucă se curăță de impurități și se zdrobește cu merdeneaua, sau se toacă cu mașina de tocat. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă uşor cu 150 g. făină în aşa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular şi se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 0,800 litri apă, oţet şi sare pînă se obţine o cocă de consistenţă potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafaţă în diagonală cu un cuţit şi se lasă pe planşetă în repaos circa 25 minute.

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe masa presărată cu făină. Se obţine o foaie cu mijlocul gros şi marginile mai subţiri în care se împachetează untul şi se procedează la prima turare a aluatului. Se obţine o foaie de formă dreptunghiulară care se împătureşte în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 20 minute. Această operaţiune de turare, împăturire şi răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit şi împăturit de 4 ori în patru, obţinîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu miezul de nucă, pesmetul şi zahărul, scorţişoara sau vanilina, pînă se obţine o compoziţie uniformă.

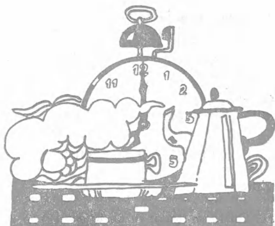
Modelarea şi coacerea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri în formă dreptunghiulară, care se taie în ştraifuri late de circa 12 cm. La baza ştraifurilor se aşază umplutura în strat uniform, apoi se rulează în formă de rulou, se ung la suprafaţă cu ou, (se poate realiza un decor, cu furculiţa sau croşeta, după imaginaţia lucrătorului). Se porţionează potrivit gramajului în bucăţi de 8-9 cm. lungime. Se aşază în tava stropită cu apă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creşterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă.

Prepararea siropului și finisarea produsului

Zahărul și glucoza se dizolvă în 800 ml. apă, se fierb 8-10 minute pînă cînd siropul este legat. Se ia vasul de pe foc și se adaugă răzătura de lămîie și vanilina.

După coacere și răcire, bușeurile se introduc pe rînd în siropul cald (80-85°C) după care se scot cu o paletă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



206. BUȘEURI CU NUCI

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,500	65 g.
— fănă pentru modelat untul	„	0,150	
— făină pentru turat aluatul	„	0,300	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,500	
— oțet	l.	0,025	
— sare	„	0,045	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	1,100	
— zahăr	„	0,900	
— ouă (6 albușuri) sau	„	0,150	
albuș de ouă praf	„	0,020	
— esență de rom sau migdale	l.	0,025	
— vanilină	kg.	0,00050	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,800	
— glucoză	„	0,350	
— răzătură de lămîie	„	0.050	
— vanilină	„	0,0001	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	kg.	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Albușul de ou praf se dizolvă în circa 170 ml. apă călduță. Miezul de nucă se alege de impurități și se zdrobește cu merdeneaua.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 150 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uni-

form. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină circa 800 ml. apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Albușurile de ou se amestecă cu zahărul și se bat aproximativ 10 minute, după care se adaugă miezul de nucă, esența de rom (migdale), vanilina și se amestecă pînă la uniformizare.

Modelarea și coacerea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri în formă dreptunghiulară, care se taie în ștraifuri late de circa 12 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform, apoi se rulează în formă de rulou, se ung la suprafață cu ou (se poate realiza un decor cu furculița sau croșeta, după imaginația lucrătorului). Se porționează potrivit gramajului în bucăți de 8-9 cm. lungime. Se așază în tava stropită cu apă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 800 ml. apă, se fierb 8-10 minute, pînă cînd se obține un sirop „legat". Se ia vasul de pe foc și se adaugă răzătura de lămîie și vanilina.

Finisarea produsului

După coacere și răcire, bușeurile se introduc pe rînd în siropul cald (80-85°C) după care se scot cu o paletă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

207. BUȘEURI CU RAHAT

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,500	70 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,150	
— făină pentru turat aluatul	„	0,300	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,500	
— oțet	l.	0,025	
— sare	„	0,045	
Pentru umplutură			
— rahat	„	2,600	
Pentru sirop			
— zahăr	„	0,800	
glucoză	„	0,350	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 150 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la tem-

peratura de circa +4°C aproximativ 30 minute, pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină circa 800 ml. apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită. Se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făina. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Modelarea și coacerea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară, care se taie în ștraifuri late de 10-12 cm. La baza ștraifurilor se așază bucăți de rahat, apoi se rulează și se ung la suprafață cu ou (se poate realiza un decor cu furculița sau croșeta, după imaginația lucrătorului). Se porționează potrivit gramajului, în bucăți de 6-7 cm. lungime, se așază în tava stropită cu apă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

Prepararea siropului și finisarea produsului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 800 ml. apă, se fierb 8-10 minute pînă cînd se obține un sirop „legat". Se ia vasul de pe foc, se adaugă răzătura de lămîie și vanilina.

După coacere și răcire, bușeurile se introduc pe rînd în siropul cald (circa 80°C), se scot cu o paletă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

208. BUȘEURI CU RAHAT ȘI MIERE
(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,500	**70 g.**
— fănă pentru modelat untul	„	0,150	
— făină pentru turat aluatul	„	0,300	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,500	
— oțet	l.	0,025	
— sare	„	0,045	
Pentru umplutură			
— rahat	„	2,600	
Pentru sirop			
— miere artificială	kg.	1,000	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 150 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute, pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa

800 ml. apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Modelarea și coacerea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri ,de formă dreptunghiulară, care se taie în ștraifuri late de 10-12 cm. La baza ștraifurilor se așază bucăți de rahat, apoi se rulează și se ung la suprafață cu ou (se poate realiza un decor cu furculița sau croșeta, după imaginația lucrătorului), Se porționează potrivit gramajului, în bucăți de 6-7 cm. lungime, se așază în tavă stropită cu apă, se introduc la cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180-220°C) pentru a realiza o coacere uniformă.

Prepararea siropului și finisarea produsului

Mierea se dizolvă în circa 400 ml. apă, se fierbe 8-10 minute pînă cînd se obține un sirop „legat". Se ia vasul de pe foc, se adaugă răzătura de lămîie și vanilina.

După coacere și răcire, bușeurile se introduc pe rînd în siropul cald (circa 80°C), se scot cu o paletă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

209. CÎRNĂCIORI OLTENEȘTI ÎN FOIETAJ

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,500	70 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,250	
— făină pentru turat aluatul	„	0,500	
— unt amestec cu margarină 50%		2,500	
— oțet	l.	0,040	
— sare	kg.	0,080	
Pentru umplutură			
— cîrnăciori oltenești	„	2,400	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Cîrnăciorii se taie în 100 bucăți egale, de circa 6 cm. și se crestează la capete.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 250 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa

1,400 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos, circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară, care se taie în 100 bucăți egale, cu dimensiunea de circa 5/10 cm.

La mijlocul fiecărei bucăți, se așază o bucată de cîrnăcior (circa 24 g.), după care se pliază aplicînd partea de sus peste partea de jos, realizîndu-se pateurile. Se așază în tava stropită cu apă, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere se scot din tavă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

210. CORNURI CU BRÎNZĂ

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,100	80 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,100	
— sare	„	0,060	
— oțet	l.	0,030	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	kg.	1,700	
— brînză proaspătă de vaci	„	1,500	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— griș sau	„	0,150	
făină	„	0,300	
Pentru decor			
— ouă	„	0,100	
— cașcaval	„	0,300	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală, se desărează, se rade prin răzătoare sau se toacă cu mașina de tocat. Grișul se fierbe în circa 300 ml. apă, apoi se răcește. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită

uniform. Se modelează dreptunghiular şi se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 1,100 litri apă, oţet şi sare pînă se obţine o cocă de consistenţă potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafaţă în diagonală cu un cuţit şi se lasă pe planşetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe masa presărată cu făină. Se obţine o foaie cu mijlocul gros şi marginile mai subţiri în care se împachetează untul şi se procedează la prima turare a aluatului. Se obţine o foaie de formă dreptunghiulară care se împătureşte în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 20 minute. Această operaţiune de turare, împăturire şi răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit şi împăturit de 4 ori în patru, obţinîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle şi grişul (făina), pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, care se taie în ştraifuri late de circa 12 cm. La baza ştraifurilor se aşază umplutura în strat uniform apoi se rulează. Rulourile obţinute se ung cu ou după care se presară caşcaval ras. Se porţionează potrivit gramajului în bucăţi de circa 10 cm. lungime, se aşază în tava stropită cu apă şi se modelează în formă de corn.

Se introduc în cuptor, se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creşterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a realiza o coacere uniformă.

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

211. CORNURI CU CAȘCAVAL, BRÎNZĂ ȘI MĂRAR

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,100	80 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,100	
— sare	„	0,060	
— oțet	l.	0,030	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	kg.	1,700	
— brînză proaspătă de vaci	„	1,500	
— cașcaval	„	0,300	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— griș sau	„	0,200	
făină	„	0,300	
— mărar	„	0,300	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu mașina de tocat. Grișul se fierbe în circa 400 ml. apă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită

uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute, pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 1,100 l. apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle, grișul (făina), cașcavalul și mărarul pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj, se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, care se taie în ștraifuri late de circa 12 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform, apoi se rulează. Rulourile, se ung cu ou, se porționează potrivit gramajului în bucăți de circa 10 cm. lungime, se așază în tava stropită cu apă, și se modelează în formă de corn. Se introduc în cuptor, se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

212. CORNURI CU MERE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,300	100 g.
— făină pentru modelat untul	"	0,200	
— făină pentru turat aluatul	"	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	"	2,300	
— sare	"	0,070	
— oțet	l.	0,035	
Pentru umplutură			
— mere rase conservate	kg.	5,000	
— zahăr	"	0,700	
— pesmet	"	0,500	
— scorțișoară	"	0,015	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	"	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern, scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute, pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină circa

1,200 litri apă, oțet sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu pesmetul, zahărul și scorțișoara, pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară, care se taie în ștraifuri late de circa 10 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform, după care se rulează. Rulourile obținute se taie în bucăți de 10-12 cm. lungime, se așază în tava stropită cu apă, dînd formă de corn. Se introduc în cuptor, se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

213. CORNURI CU RAHAT

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,900	100 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,250	
— făină pentru turat aluatul	„	0,500	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,900	
— oțet	l.	0,045	
— sare	kg.	0,090	
Pentru umplutură			
— rahat	kg.	4,000	
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Rahatul se taie în bucăți de circa 40 g. și se pudrează cu făina.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 250 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 1,600 litri apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se

modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj, se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară, care se taie în pătrate cu latura de circa 10 cm. Pe unul din colțurile patratelor, se așază cîte o bucată de rahat, se rulează, apoi se așază în tava stropită cu apă dînd forma de corn. Se introduc în cuptor, se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

214. COVRIGI POLONEZI II

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru maia			
— făină	kg.	0,500	80 g.
— lapte sau	l.	0,300	
lapte praf	kg.	0,030	
— drojdie de bere	„	0,150	
— zahăr	„	0,100	
Pentru aluat			
— făină	„	2,300	
— lapte sau	l.	0,800	
lapte praf	kg.	0,080	
— zahăr	„	0,500	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— ulei	„	0,200	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,030	
Pentru foietaj			
— făină	„	0,600	
— unt amestec cu margarină 50%	„	0,600	
— făină pentru turat aluatul	„	0,100	
— făină pentru modelat untul	„	0,050	
— sare	„	0,015	
— oțet	l.	0,010	
Pentru sirop			
— zahăr	kg.	2,200	
— glucoză	„	0,300	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,00025	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Laptele se

încălzește la temperatura de 35-40°C. Laptele praf se dizolvă în 1,100 l. apă călduță. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea maielei

Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în laptele cald (35-40°C). Se adaugă făina, se obține maiaua peste care se presară puțină făină și se lasă la fermentat (dospit) la temperatura de 35-40°C 30 minute.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sarea, se adaugă laptele în care a fost dizolvat zahărul, răzătura de lămîie și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frămîntă cu făina. După încorporarea întregii cantități de făină se adaugă treptat uleiul cald și se frămîntă pînă la încorporarea completă. Frămîntarea se consideră terminată atunci cînd aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă la dospit cu vasul acoperit, la temperatura de 35-40°C, aproximativ 60 minute.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 50 g. făină, în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece (+4°C), aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 330 ml. apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie dreptunghiulară care se împăturește în patru. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Operațiunea de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă odată, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 2 ori în patru.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul dospit se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de circa 2 cm.. Separat, foietajul se întinde

pe planșetă, în foaie cu aceeași dimensiune. Aceste două foi se suprapun, se turează ușor și se împachetează în patru. Se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute.

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde în foaie cu grosimea de circa 1 cm. care se taie în ștraifuri de 1,5/45 cm. Fiecare ștraif se răsucește de la capete spre mijloc în formă de spirală, apoi se modelează în formă de buclă cu circumferința de 25 cm. ale cărei capete se împletesc de 2 ori, după care se lipesc în interiorul inelului în partea opusă, obținîndu-se covrigul în formă de opt. Se așază în tavă, se lasă să crească 10-15 minute, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).
După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească.

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 1,200 litri apă. Se obține o compoziție care se fierbe 10-15 minute pînă se formează un sirop „legat". Se ia de pe foc și se adaugă răzătura de lămîie și vanilina.

Finisarea produsului

Covrigii se însiropează pe rînd în siropul cald (circa 60°C), apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

215. CREMŞNIT

(cremă cu ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 125 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,800	80 g.
— făină pentru modelat untul	"	0,200	
— făină pentru turat aluatul	"	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	"	1,800	
— oţet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	5,000	
lapte praf	kg.	0,500	
— zahăr	"	1,500	
— făină	"	0,850	
— ouă (30 bucăţi) sau	"	1,500	
praf de ouă integral	"	0,340	
— sare	"	0,002	
— vanilină	"	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	"	0,200	
— vanilină	"	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa un litru apă călduţă. Laptele praf se dizolvă în 5 litri apă călduţă.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă uşor cu 200 g. făină în aşa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular şi se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa un litru apă, oţet şi sare pînă se obţine o cocă de consistenţă potrivită care se

modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos, circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea și coacerea foilor pentru cremșnit

Foietajul obținut se împarte în două părți egale care se întind cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, pînă se obțin 2 foi cu grosimea de 5-6 milimetri, de mărimea ramelor. Se așază în tăvi stropite cu apă, se perforează din loc în loc, pe toată suprafața, cu furculița sau croșeta, se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea foietajului apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă într-un vas, apoi se adaugă circa 700 ml. lapte rece, sarea și făina amestecînd pentru omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C) în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert și se amestecă continuu să nu se prindă de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer, se continuă fierberea încă 15-20 minute pînă ce crema începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă, cînd proba luată pe o lamă de cuțit se desprinde ușor după răcire, apoi se ia de pe foc și se adaugă vanilina. Se amestecă pentru omogenizare.

Modelarea și finisarea produsului

Foaia pentru cremșnit se așază pe planșetă, peste ea se pune rama din lemn și se taie bucăți pătrate sau dreptunghiulare. Se toarnă crema fierbinte (45-50°C), se nivelează suprafața cremei, se lasă să se răcească și se așază a doua foaie. Se acoperă cu o planșetă și se întoarce prin răsturnare. Se porționează, apoi se îndepărtează rama și se pudrează cu zahăr farin vanilat.

Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

216. CREMȘNIT

(cremă fără ou)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 125 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,800	80 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,800	
— sare	kg.	0,060	
— oțet	l.	0,030	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	5,000	
lapte praf	kg.	0,500	
— zahăr	„	1,500	
— zeamil sau	„	0,700	
făină	„	0,850	
— frișcă	„	1,400	
— sare	„	0,002	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Laptele praf se dizolvă în 5 l. apă călduță.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească.

Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa un litru apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos, circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea și coacerea foilor

Foietajul obținut se împarte în două părți egale care se întind cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obțin 2 foi cu grosimea de circa 5-6 milimetri (de mărimea ramelor). Se așază în tăvi stropite cu apă, se perforează cu furculița sau croșeta pe toată suprafața, se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea foietajului apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească.

Prepararea cremei

Zahărul se dizolvă în circa 4,500 litri lapte și se fierbe. Separat, zeamilul sau făina și sarea se dizolvă în circa 500 ml. lapte rece apoi se adaugă peste laptele fierbinte (95-100°C) și se continuă fierberea amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule de aer care dau aparența că aceasta este fiartă. După apariția bulelor de aer, crema se fierbe în continuare încă 15-20 minute, pînă cînd începe să se subțieze din nou. Crema este fiartă cînd proba luată pe o lamă de cuțit se desprinde ușor după răcire, se ia de pe foc, se lasă să se răcească amestecînd pentru a nu se gelifica, după care se adaugă frișca bătută, vanilina și se amestecă pînă se omogenizează.

Modelarea și finisarea produsului

Foaia pentru cremșnit, se așază pe planșetă. Peste ea se pune rama din lemn, se taie bucăți pătrate sau dreptunghiulare, se toarnă crema fierbinte (45-50°C), se nivelează suprafața cremei, se lasă să se răcească și se așază a doua foaie. Apoi, se acoperă suprafața cremșnitului cu o planșetă și se întoarce prin răsturnare. Se porționează, se îndepărtează rama, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

217. CRENVURŞTI ÎN FOIETAJ

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,500	70 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,250	
— făină pentru turat aluatul	„	0,500	
— unt amestec cu margarină 50%		2,500	
— oţet	l.	0,040	
— sare	kg.	0,080	
Pentru umplutură			
— crenvurşti	„	2,400	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăţi)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Crenvurştii se porţionează în 100 bucăţi egale.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă uşor cu 250 g. făină în aşa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular şi se lasă la rece la temperatua de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 1,400 litri apă, oţet şi sare, pînă se obţine o cocă de consistenţă potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafaţă în diagonală cu un cuţit şi se lasă pe planşetă în repaos, circa 25 minute. După trecerea

timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină. Se obţine o foaie cu mijlocul gros şi marginile mai subţiri în care se împachetează untul şi se procedează la prima turare a aluatului. Se obţine o foaie de formă dreptunghiulară care se împătureşte în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operaţiune de turare, împăturire şi răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit şi împăturit de 4 ori în patru, obţinîndu-se foietajul.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri de formă dreptunghiulară, care se taie în 100 bucăţi egale cu dimensiunea de circa 5/10 cm.

La mijlocul fiecărei bucăţi se aşază o bucată de crenvurşti (circa 24 g.), după care se pliază aplicînd partea de sus peste partea de jos, realizîndu-se pateurile. Se aşază în tava stropită cu apă, se ung cu ou la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creşterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere se scot din tavă şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

218. FLANCURI CU MERE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,000	120 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru cremă			
— lapte sau	l.	2,800	
lapte praf	kg.	0,280	
— zahăr	„	0,900	
— făină	„	0,500	
— ouă (15 bucăți) sau	„	0,750	
praf de ouă integral	„	0,170	
— vanilină	„	0,0005	
— sare	„	0,002	
Pentru decor			
— mere proaspete	„	7,000	
— zahăr tos	„	1,000	
— scorțișoară sau	„	0,010	
vanilină	„	0,001	
Pentru jeleu			
— amidon	„	0,200	
— glucoză	„	0,500	
— sirop de la mere	l.	1,500	
— esență de migdale sau lămîie	„	0,015	
— sare de lămîie	kg.	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 500 ml. apă călduță. Laptele praf se dizolvă în 2,800 l. apă călduță. Merele se spală, se curăță de coajă și

casa seminală și se taie felii subțiri. Sarea de lămîie se dizolvă în circa 20 ml. apă.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute, pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 1,100 l. apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos, circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea foilor suport pentru flancuri

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 7-8 milimetri, care se așază în tava stropită cu apă și se taie în bucăți dreptunghiulare cu dimensiunea de circa 11/7 cm. Pe fiecare bucată se trasează cu cuțitul (fără a se perfora foaia) sau cu ajutorul unui șablon, un dreptunghi cu dimensiunea de 9/5 cm. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere, se scot din cuptor, se lasă să se răcească, se presează cu mîna mijlocul fiecărui dreptunghi pentru a se forma locul unde se așază crema.

Prepararea cremei

Ouăle se amestecă într-un vas, apoi se adaugă circa 700 ml. lapte rece, sarea și făina, amestecînd pentru omogenizare, după care se adaugă treptat restul de lapte fierbinte (90-95°C) în care a fost dizolvat zahărul. Se obține o compoziție omogenă care se pune la fiert și se amestecă continuu ca să nu se prindă de vas. Crema se îngroașă repede formînd bule

de aer care dau aparenţa că aceasta este fiartă. După apariţia bulelor de aer, se continuă fierberea încă 15-20 minute pînă ce crema începe să se subţieze din nou. Crema este fiartă atunci cînd proba luată pe o lamă de cuţit se desprinde uşor după răcire, apoi se ia de pe foc şi se adaugă vanilina. Se amestecă pentru omogenizare.

Prepararea merelor pentru decor

Zahărul se dizolvă în circa 1,500 l. apă, se adaugă scorţişoara, sau vanilina, se fierbe 8-10 minute pînă se obţine un sirop „legat" apoi se adaugă merele şi se opăresc circa 3-5 minute. După opărire, merele se scot cu o paletă, se aşază pe un grătar şi se lasă să se răcească.

Prepararea jeleului

Siropul rămas de la prepararea merelor (circa 1,500 l.) se fierbe cu glucoza, apoi se adaugă amidonul dizolvat în circa 200 ml. apă rece, şi se continuă fierberea încă aproximativ 10 minute. Se ia de pe foc, se adaugă esenţa de migdale sau lămîie şi sare de lămîie. Se amestecă pînă la omogenizare.

Asamblarea şi finisarea produsului

Foile „suport" pentru flancuri se umplu cu ajutorul unui poş cu dui, cu aproximativ 40 g. cremă, se decorează cu circa 40 g. de mere şi se acoperă cu jeleu cald (40-50°C). Se aşază în chese, apoi în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

219. FLUTURAŞI CU GEM

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,000	80 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	kg.	2,000	
— oţet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— gem	„	4,000	
— pesmet sau biscuiţi	„	0,400	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— ouă (2 bucăţi)	„	0,100	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. (Biscuiţii se zdrobesc cu merdeneaua pînă se obţine o pudră).

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă uşor cu 200 g. făină în aşa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular şi se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină circa

1,100 l. apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, răcire și împăturire se mai repetă de încă 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu pesmetul sau pudra de biscuiți, (cu 2-3 ore înaintea folosirii), pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară, se unge cu ou și se taie în bucăți de circa 7/6 cm. La mijlocul fiecărei bucăți se așază aproximativ 44 g. de umplutură, după care se unesc două colțuri opuse. Fluturașii, se așază în tava stropită cu apă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

220. FUNDULIȚE CU NUCI

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg.	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	4,500	10 kg.
— făină pentru modelat untul	„	0,450	
— făină pentru turat aluatul	„	0,800	
— unt amestec cu margarină 50%	„	4,500	
— oțet	l.	0,075	
— sare	kg.	0,135	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	kg.	0,150	
— miez de nucă	„	0,300	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Miezul de nucă se curăță de impurități și se zdrobește cu merdeneaua.

Prepararea foietajului

Untul se presară cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 450 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 2,5 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață cu un cuțit (în diagonală) și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului

de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină. Se obţine o foaie cu mijlocul gros şi marginile mai subţiri în care se împachetează untul şi se procedează la prima turare a aluatului. Se obţine o foaie de formă dreptunghiulară care se împătureşte în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operaţiune de turare, împăturire şi răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit şi împăturit de 4 ori în patru, obţinîndu-se foietajul.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Foietajul obţinut se împarte în 2 bucăţi, care se întind cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, în foi dreptunghiulare, cu grosimea de 1 cm. Se ung cu ou pe toată suprafaţa se taie în ştraifuri late de 6-7 cm. Ştraifurile obţinute se taie în bucăţi de circa 2 cm.

Fiecare bucată se răsuceşte la mijloc, obţinîndu-se funduliţele. Se aşază pe tava stropită cu apă, se presară nuca pe fiecare funduliţă. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creşterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere şi răcire, se scot din cuptor şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

221. MERE ÎN FOIETAJ

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,400	120 g.
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,400	
— făină pentru modelat untul	„	0,250	
— făină pentru turat aluatul	„	0,450	
— oțet	l.	0,035	
— sare	„kg.	0,075	
Pentru umplutură			
— mere	„	10,000	
— zahăr	„	1,500	
— stafide	„	0,400	
— scorțișoară	„	0,025	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,00025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Stafidele se curăță de codițe și se spală. Scorțișoara se macină și se cerne. Merele se spală, se curăță de casa seminală. Zahărul se amestecă cu scorțișoara, vanilina, stafidele. Se obține un amestec cu care se umplu merele.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 250 g făină în așa fel încît făina să fie distribuită uni-

form. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute, pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un altuat din făină, de circa 1,200 l apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în patru. Se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se repetă de 3 ori astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de circa 0,5-0,6 cm care se taie în pătrate cu latura de 10 cm. Pe fiecare bucată se așază cîte un măr cu partea tăiată în jos. Se unesc colțurile patratului astfel încît mărul să fie acoperit pe toată suprafața. Merele astfel pregătite se așază în tava stropită cu apă. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere și răcire se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

222. MINI PATEURI CU CARNE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	3,800	10 kg.
— făină pentru modelat untul	„	0,400	
— făină pentru turat aluatul	„	0,700	
— unt amestec cu margarină 50%	„	3,800	
— oțet	l.	0,060	
— sare	kg.	0,110	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	kg.	1,800	
— brînză proaspătă de vaci	„	1,000	
— griș sau	„	0,150	
făină	„	0,250	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 130 ml. apă călduță. Grișul se fierbe în circa 300 ml. apă. Brînza telemea se spală, se desărează, se rade prin răzătoare sau se toacă cu mașina de tocat.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarrea apei, apoi se amestecă ușor cu 400 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită

uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 2,100 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle și grișul (făina), pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de circa 4 milimetri, de formă dreptunghiulară. Foaia se taie în bucăți dreptunghiulare de circa 5/10 cm. La mijlocul fiecărei bucăți se așază circa 8 g. umplutură, după care se pliază aplicînd partea de sus peste partea de jos, realizîndu-se pateurile. Se așază în tava stropită cu apă, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180-220°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere, se scot din tavă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

223. MINI PATEURI CU CARNE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	3,600	10 kg.
— făină pentru modelat untul	„	0,400	
— făină pentru turat aluatul	„	0,700	
— unt amestec cu margarină 50%	„	3,600	
— oțet	l.	0,060	
— sare	kg.	0,120	
Pentru umplutură			
— carne de vită calitatea I	kg.	1,000	
— carne de porc calitatea I	„	1,100	
— ceapă sau	„	1,600	
ceapă deshidratată	„	0,160	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— untură sau	„	0,400	
ulei	„	0,400	
— piper măcinat	„	0,004	
— sare	„	0,040	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral, se dizolvă în circa 360 ml. apă călduță. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina de tocat cu sită rară. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa deshidratată se curăță și se pune la hidratat.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 400 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită

uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 2 litri apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul mai gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbușă cu untură sau ulei și 100 ml. apă, circa 10 minute. Se adaugă carnea și aproximativ 200 ml. apă, se continuă înăbușirea încă 20-30 minute amestecînd ca să nu se prindă de vas. După înăbușire, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească, se scurge lichidul format și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă piperul, sarea și ouăle și se amestecă pînă ce se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de circa 4 milimetri, de formă dreptunghiulară. Foaia se taie în bucăți pătrate cu latura de circa 5 cm. La mijlocul fiecărei bucăți se așază umplutura, după care se pliază unind 2 colțuri opuse, realizîndu-se pateurile, se așază în tava stropită cu apă rece, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere, se scot din tavă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

224. OCHELARI

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	4,500	10 kg.
— făină pentru modelat untul	„	0,450	
— făină pentru turat aluatul	„	0,800	
— unt amestec cu margarină 50%	„	4,500	
— oțet	l.	0,075	
— sare	kg.	0,135	
Pentru decor			
— zahăr	„	0,650	
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 450 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 2,500 l. apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea

timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj, se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de circa 4-5 milimetri, de formă dreptunghiulară care se taie în ștraifuri late de aproximativ 7 cm. Ștraifurile se rulează la ambele laturi spre mijloc după care se taie în bucăți de 2-3 cm. Se obține produsul sub formă de ochelari. Una din suprafața ochelarului, se unge cu ou și se presară cu zahăr, apoi se așază în tava stropită cu apă, cu partea pudrată deasupra. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

225. PAI PARMEZAN

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	4,500	10 kg.
— făină pentru modelat untul	"	0,450	
— făină pentru turat aluatul	"	0,900	
— unt amestec cu margarină 50%	"	4,500	
— oțet	l.	0,075	
— sare	kg.	0,135	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	kg.	0,200	
— cașcaval	"	0,500	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 450 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească.

Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 2,500 l. apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se mo-

delează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos, circa 25 minute.

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină o foaie cu grosimea de 1 cm. care se așază în tava stropită cu apă. Se unge cu ou și se presară deasupra, cașcavalul ras. Se taie în bucăți cu dimensiunea de circa 8 cm. lungime și 1,5 cm. lățime. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

226. PATEURI CU BRÎNZĂ

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,000	50 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	kg.	1,000	
— brînză proaspătă de vaci	„	0,500	
— griș sau	„	0,075	
făină	„	0,150	
— ouă (2 bucăți) sau	„	0,100	
praf de ouă integral	„	0,020	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 70 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală, se desărează și se rade prin răzătoare sau se toacă cu mașina de tocat. Grișul se fierbe în circa 150 ml. apă.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită

uniform. Se modelează dreptunghiular şi se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească.

Separat, se pregăteşte un aluat din făină, circa 1,100 l. apă, oţet, sare, pînă se obţine o cocă de consistenţă potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafaţă în diagonală cu un cuţit şi se lasă pe planşetă în repaos, circa 25 minute.

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină. Se obţine o foaie cu mijlocul gros şi marginile mai subţiri în care se împachetează untul şi se procedează la prima turare a aluatului. Se obţine o foaie de formă dreptunghiulară care se împătureşte în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 20 minute. Această operaţiune de turare, împăturire şi răcire a aluatului, se mai repetă de 3 ori, astfel ca în final să fie turat răcit şi împăturit de 4 ori în patru, obţinîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle şi grişul (făina) pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, o foaie cu grosime de circa 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară. Foaia se taie în bucăţi dreptunghiulare de circa 6/9 cm. La mijlocul fiecărei bucăţi se aşază circa 17 g. umplutură, după care se pliază aplicînd partea de sus peste partea de jos, realizîndu-se pateurile. Se aşază în tava stropită cu apă rece, se ung cu ou la suprafaţă şi se introduc la cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), pentru a permite creşterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere se scoate din tavă şi se aşază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

227. PATEURI CU BRÎNZĂ

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,800	75 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,300	
— făină pentru turat aluatul	„	0,500	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,800	
— oțet	l.	0,045	
— sare	kg.	0,090	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	kg.	1,400	
— brînză proaspătă de vaci	„	0,700	
— griș sau	„	0,100	
făină	„	0,150	
— ouă (3 bucăți) sau	„	0,150	
praf de ouă integral	„	0,035	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 100 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală, se desărează și se rade prin răzătoare sau se toacă cu mașina de tocat. Grișul se fierbe în circa 200 ml. apă.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 300 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la tem-

peratura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se pregătește un aluat din făină, circa 1,600 litri apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire, se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle și grișul (făina) pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară. Foaia se taie în bucăți dreptunghiulare de circa 7/11 cm. La mijlocul fiecărei bucăți se așază circa 25 g. umplutură, după care se pliază aplicînd partea de sus peste partea de jos realizîndu-se pateurile. Se așază în tava stropită cu apă, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

228. PATEURI CU BRÎNZĂ ŞI CAŞCAVAL

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,800	50 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,350	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,800	
— oţet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	kg.	0,500	
— brînză proaspătă de vaci	„	0,500	
— caşcaval	„	0,300	
— griş sau	„	0,075	
făină	„	0,150	
— ouă (2 bucăţi) sau	„	0,100	
praf de ouă integral	„	0,025	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăţi)	„	0,100	
— caşcaval	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 70 ml. apă călduţă. Brînza telemea se spală, se desărează şi se rade prin răzătoare sau se toacă cu maşina de tocat. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Grişul se fierbe în circa 150 ml. apă.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă uşor cu 200 g. făină, în aşa fel încît făina să fie distribuită

uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa un litru apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire, se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, cașcavalul, ouăle, grișul (făina), pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de circa 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară. Foaia se taie în bucăți dreptunghiulare de circa 5/10 cm. La mijlocul fiecărei bucăți se așază circa 15 g. umplutură, după care se pliază aplicînd partea de sus peste partea de jos, realizîndu-se pateurile. Pateurile se așază în tava stropită cu apă, se ung cu ou și se presară deasupra cașcaval ras. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere, se scot din tavă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

229. PATEURI CU CARNE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,800	50 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,350	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,800	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— carne de vită calitatea I	kg.	0,500	
— carne de porc calitatea I	„	0,600	
— ceapă sau	„	0,800	
ceapă deshidratată	„	0,080	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— untură sau	„	0,200	
ulei	„	0,200	
— sare	„	0,020	
— piper măcinat	„	0,002	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 130 ml. apă călduță. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina de tocat cu sită rară. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa deshidratată se curăță și se pune la hidratat.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uni-

form. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa un litru apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită, care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei și 100 ml. apă, circa 10 minute. Se adaugă carnea și aproximativ 200 ml. apă, se continuă înăbușirea încă 20-30 minute amestecînd să nu se prindă de vas. După înăbușire se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească, se scurge lichidul format și se toacă cu mașina cu sită fină, se adaugă piperul, sarea și ouăle, se amestecă bine pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară. Foaia se taie în bucăți pătrate cu latura de circa 8 cm. La mijlocul fiecărei bucăți se așază umplutura, după care se pliază unind 2 colțuri opuse, realizîndu-se pateurile. Dacă pateurile se fac rotunde, din foaia întinsă se decupează 200 bucăți, cu ajutorul unui șablon cu diametru de circa 8 cm. Pe jumătate din numărul bucăților se așază circa 15 g. umplutură, se ung marginile cu ou și se acoperă cu celelalte bucăți. Se așază în tava stropită cu apă, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere, se scot din tavă și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

230. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,200	100 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,200	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— brînză proaspătă de vaci	kg.	2,400	
— brînză telemea	„	2,400	
— zahăr	„	0,800	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral, se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Brînza telemea se desărează, se rade sau se toacă cu mașina de tocat.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la tem-

peratura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 1,200 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă consistentă potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară, care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel încît în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, zahărul, ouăle, vanilina, răzătura de lămîie, pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foietajul obținut se împarte în 2 bucăți egale. O bucată se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 5 milimetri. Se așază în tava stropită cu apă, se perforează din loc în loc pe toată suprafața cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate la temperatură ridicată (250-220°C), după care se scoate din cuptor și se lasă să se răcească.

După ce foaia s-a răcit, se așază umplutura în strat uniform și se acoperă cu a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima.

Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

231. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI ŞI STAFIDE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,200	10 kg.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,200	
— oţet	l.	0,030	
— sare	„	0,060	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	kg.	4,000	
— stafide	„	0,500	
— ouă (12 bucăţi) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— zahăr	„	1,000	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— griş sau	„	0,200	
făină	„	0,400	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 400 ml. apă călduţă. Stafidele se curăţă de codiţe şi se spală. Grişul se fierbe în circa 400 ml. apă, apoi se răceşte.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă uşor cu 200 g. făină în aşa fel încît făina să fie distribuită

uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatua de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 1,200 litri apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, zahărul, grișul sau făina, vanilina, stafidele și răzătura de lămîie, pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foietajul obținut se împarte în 2 bucăți egale. O bucată se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de circa 5 milimetri. Se așază în tava stropită cu apă, se perforează din loc în loc pe toată suprafața cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate la temperatură ridicată (250-220°C), după care se scoate din cuptor și se lasă să se răcească.

După ce foaia s-a răcit, se așază umplutura în strat uniform și se acoperă cu a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se porționează și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

232. PLĂCINTĂ CU DOVLEAC

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,650	100 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,150	
— făină pentru turat aluatul	„	0,300	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,650	
— oțet	l.	0,025	
— sare	kg.	0,050	
Pentru umplutură			
— dovleac crud	„	8,000	
— zahăr	„	1,000	
— pesmet	„	0,400	
— margarină	„	0,350	
— scorțișoară sau	„	0,010	
vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Dovleacul se curăță de coajă, semințe și partea fibroasă și se rade. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 150 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la tem-

peratura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 1 litru apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Dovleacul se înăbușă în margarină, circa 10 minute, se adaugă circa 400 ml. apă și se continuă înăbușirea încă 20-25 minute. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă zahărul, scorțișoara sau vanilina și 200 g. pesmet. Se amestecă pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foietajul obținut se împarte în 2 bucăți egale. O bucată se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de 4-5 milimetri. Se așază în tava stropită cu apă, se perforează din loc în loc pe toată suprafața cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate, la temperatură ridicată (250-270°C) după care se scoate din cuptor și se lasă să se răcească. După ce foaia s-a răcit, se presară 150 g. pesmet, peste care se întinde umplutura în strat uniform, se presară restul de pesmet apoi se așază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima și perforată din loc în loc pe toată suprafața cu furculița sau croșeta, se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se porționează potrivit gramajului și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

233. PLĂCINTĂ CU MERE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,650	100 g.
— făină pentru modelat untul	"	0,160	
— făină pentru turat aluatul	"	0,300	
— unt amestec cu margarină 50%	"	1,650	
— oțet	l.	0,025	
— sare	kg.	0,040	
Pentru umplutură			
— mere rase conservate	kg.	6,000	
— zahăr	"	0,500	
— pesmet	"	0,400	
— scorțișoară sau	"	0,005	
vanilină	"	0,001	
Pentru sirop			
— zahăr	"	0,150	
— glucoză	"	0,150	
— vanilină	"	0,0005	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	"	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 160 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatua de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 900 ml.

apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute.

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire, se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu zahărul, 150 g. pesmet și scorțișoara sau vanilina.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foietajul obținut se împarte în 2 bucăți egale. O bucată se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de 4-5 milimetri. Se așază în tava stropită cu apă, se perforează din loc în loc pe toată suprafața cu furculița sau croșeta.

Se coace pe jumătate la temperatură ridicată (250-220°C) după care se scoate din cuptor și se lasă să se răcească. După ce foaia s-a răcit, se presară 150 g. pesmet, peste care se întinde umplutura în strat uniform, se presară restul de pesmet apoi se așază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima și se perforează din loc în loc pe toată suprafața cu furculița sau croșeta. Se unge suprafața cu ou. În vederea porționării se trasează cu cuțitul pătrate sau dreptunghiuri potrivit gramajului. Pe fiecare bucată se poate realiza un decor cu ajutorul furculiței sau croșetei, după imaginația lucrătorului. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se fierb în circa 150 ml. apă pînă la dizolvarea completă și legarea acestuia. Se ia de pe foc și se adaugă vanilina.

După coacere, plăcinta se scoate din cuptor și se unge la suprafață cu siropul cald, cu ajutorul unei pensule. Se lasă să se răcească, se porționează, după care se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

234. PLĂCINTĂ CU PRUNE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,200	10 kg.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,200	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— prune proaspete	„	7,000	
— pesmet	„	0,400	
— zahăr	„	0,500	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Prunele se spală, se curăță de codițe și li se scot sîmburii.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se

peratura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Prunele se amestecă cu 100 g. pesmet, zahăr și vanilină pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foietajul obținut se împarte în 2 bucăți egale. O bucată se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină pînă se obține o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri. Se așază în tava stropită cu apă, se perforează din loc în loc pe toată suprafața cu furculița sau croșeta. Se coace pe jumătate la temperatură ridicată (250-220°C) după care se scoate din cuptor și se lasă să se răcească. După ce foaia s-a răcit, se presară 200 g. pesmet peste care se așază prunele în strat uniform, și restul de pesmet apoi se așază a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima și se perforează din loc în loc pe toată suprafața cu furculița sau croșeta. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire, se taie în bucăți de 0,500-1,000 kg, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

235. PLĂCINTĂ CU PRUNE CONGELATE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,200	10 kg.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,200	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,0C0	
Pentru umplutură			
— prune congelate	„	8,000	
— pesmet	„	0,500	
— zahăr	„	0,600	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Prunele se decongelează, se spală, se curăță de codițe și li se scot sîmburii.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la tem-

peratura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 1,200 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Prunele se amestecă cu 200 g. pesmet, zahărul și vanilina, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foietajul obținut se împarte în 2 bucăți egale. O bucată se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri. Se așază în tava stropită cu apă, se perforează din loc în loc, pe toată suprafața cu furculița sau croșeta, se coace pe jumătate la temperatură moderată (250-220°C), după care se scoate din cuptor și se lasă să se răcească. După ce foaia s-a răcit, se presară 150 g. pesmet, apoi se așază umplutura în strat uniform, se presară restul de pesmet și se acoperă cu a doua foaie care a fost întinsă la fel ca prima și perforată din loc în loc pe toată suprafața cu furculița sau croșeta. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se taie în bucăți de 0,500-1,000 kg, se pudrează cu zahăr vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

236. POGĂCELE CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,000	10 kg.
— unt amestec cu margarină 50%	„	4,000	
— ouă (18 bucăți) sau	„	0,900	
praf de ouă integral	„	0,200	
— brînză de vaci	„	4,000	
— chimen	„	0,150	
— sare	„	0,075	
Pentru modelat			
— făină	„	0,100	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 600 ml. apă călduță.

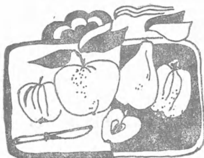
Prepararea aluatului

Se amestecă brînza de vaci cu untul, ouăle, chimenul și sarea, se frămîntă ușor cu făina, pînă se obține un aluat de consistență potrivită, care se întinde pe planșeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de circa 1 cm. Această foaie se împăturește în patru, după care se lasă la rece la temperatura de +4°C, pentru frăgezire, aproximativ 4 ore.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de circa 1 cm. Se unge pe toată suprafaţa cu ou şi se taie în bucăţi pătrate cu latura de 3 cm., sau rotunde, cu diametrul de circa 3 cm. Se aşază în tavă şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



237. RONDELE CU MORCOVI ȘI GEM

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,000	100 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— morcovi	kg.	5,000	
— zahăr	„	0,800	
— pesmet	„	0,200	
— scorțișoară	„	0,015	
— gem	„	1,000	
— margarină	„	0,400	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Morcovii se curăță, se spală și se rad. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la tem-

peratua de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 1,200 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Morcovii se înăbușă în margarină circa 10 minute, apoi se adaugă aproximativ 400 ml. apă și se continuă înăbușirea încă 20-25 minute. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă zahărul, scorțișoara, gemul și pesmetul și se amestecă pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foietajul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri. Cu ajutorul unui șablon, se decupează 200 de rondele cu diametrul de 5-6 cm. Rondelele obținute și marginile rezultate de la decuparea acestora, se așază în tava stropită cu apă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea foietajului apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere și răcire, se trece la asamblarea produsului care se realizează din două rondele umplute la mijloc cu circa 50 g. umplutură. Se barotează marginile cu barot din foietajul obținut din marginile coapte și zdrobite cu merdeneaua, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

238. RONDELE CU SFECLĂ ȘI GEM

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,000	100 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,000	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— sfeclă roșie	„	5,500	
— pesmet	„	0,200	
— zahăr	„	0,800	
— gem (de caise sau piersici)	„	1,400	
— margarină	„	0,500	
— scorțișoară	„	0,015	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Sfecla se spală, se curăță de coajă și se rade. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la tem-

peratura de +4°C, aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, 1,200 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Sfecla se înăbușă în margarină circa 10 minute, se adaugă aproximativ 400 ml. apă și se continuă înăbușirea încă 20-25 minute. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească, se adaugă zahărul, scorțișoara, gemul și pesmetul. Se amestecă pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foietajul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, pînă se obține o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri. Cu ajutorul unui șablon se decupează 200 rondele cu diametrul de 6-7 cm. Rondelele obținute și marginile rezultate de la decuparea acestora, se așază în tava stropită cu apă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea foietajului, apoi la temperatură moderată (180-220°C) pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere și răcire, se procedează la asamblarea produsului care se realizează din 2 rondele umplute la mijloc cu circa 50 g. umplutură. Rondelele obținute se barotează pe margini cu barot din foietajul obținut din marginile coapte și zdrobite cu merdeneaua. Se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

239. SALEURI
(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	4,500	10 kg.
— făină pentru modelat untul	„	0,450	
— făină pentru turat aluatul	„	0,900	
— unt amestec cu margarină 50%	„	4,500	
— oțet	l.	0,060	
— sare	kg.	0,120	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	kg.	0,200	
— sare	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 450 g. făină, în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească.

Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 2,500 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se mode-

lează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos, circa 25 minute.

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de circa 1 cm. care se așază în tava stropită cu apă. Se unge cu ou și se presară deasupra sare. Se taie în bucăți cu dimensiunea de circa 10 cm. lungime și 2 cm. lățime. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

240. SALEURI CU BRÎNZĂ TELEMEA

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	4,400	10 kg.
— făină pentru modelat untul	„	0,450	
— făină pentru turat aluatul	„	0,900	
— unt amestec cu margarină 50%	„	4,400	
— oțet	l.	0,060	
— sare	kg.	0,130	
Pentru decor			
— ouă	kg.	0,200	
— brînză telemea	kg.	0,700	
— făină pentru pudrat	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Brînza telemea se spală.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 450 g. făină, în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească.

Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 2,500 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se mode-

ează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos, circa 25 minute.

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului, obținîndu-se o foaie de formă dreptunghiulară, care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de circa 1 cm. care se așază în tava stropită cu apă. Se unge cu ou și se rade deasupra brînza telemea. Pentru ca brînza să-și păstreze forma, se pudrează ușor cu făină. Se taie în bucăți cu dimensiunea de circa 10 cm. lungime și 2 cm. lățime. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180-220°C), pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

241. SALEURI CU CHIMEN

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru foietaj			
— făină	kg.	4,500	10 kg.
— făină pentru modelat untul	„	0,450	
— făină pentru turat aluatul	„	0,900	
— unt amestec cu margarină 50%	„	4.500	
— oțet	l.	0,060	
— sare	„	0,130	
Pentru decor			
— ouă (4 bucăți)	kg.	0,200	
— chimen	„	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 450 g. făină, în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească.

Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 2,500 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos, circa 25 minute.

După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină. Se obţine o foaie cu mijlocul gros şi marginile mai subţiri în care se împachetează untul şi se procedează la prima turare a aluatului. Se obţine o foaie de formă dreptunghiulară care se împătureşte în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operaţiune de turare, împăturire şi răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit şi împăturit de 4 ori în patru, obţinîndu-se foietajul.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de circa 1 cm. care se aşază în tava stropită cu apă. Se unge cu ou şi se presară deasupra chimen. Se taie în bucăţi cu dimensiunea de circa 10 cm. lungime şi 2 cm. lăţime. Se introduc în cuptor şi se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), pentru a permite creşterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



242. ȘTRUDEL CU BRÎNZĂ DE VACI

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,100	80 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,100	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,060	
Pentru umplutură			
— brînză proaspătă de vaci	kg.	3,400	
— zahăr	„	0,500	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— griș sau	„	0,150	
făină	„	0,300	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	kg.	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 270 ml. apă călduță. Grișul se fierbe în circa 300 ml. apă.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită

uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 1,100 apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos, circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, zahărul, grișul (făina), vanilina, răzătura de lămîie pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri de formă dreptunghiulară care se taie în ștraifuri cu lățimea de circa 15 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform, apoi se rulează. Rulourile se porționează în bucăți de 10-12 cm. potrivit gramajului. Se așază în tava stropită cu apă și se introduc la cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere, se scot din cuptor, se lasă să se răcească și se pudrează cu zahăr farin vanilat după care se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

243. ŞTRUDEL CU DOVLEAC

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,200	100 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,200	
— oţet	l.	0,035	
— sare	kg.	0,065	
Pentru umplutură			
— dovleac	kg.	8,000	
— margarină	„	0,350	
— zahăr	„	1,000	
— pesmet	„	0,400	
— scorţişoară	„	0,010	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. Dovleacul se curăţă de coajă, seminţe şi partea fibroasă şi se rade. Scorţişoara se macină şi se cerne.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă uşor cu 200 g. făină în aşa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular şi se lasă la rece la tem-

peratura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 1,200 litri apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Dovleacul ras se înăbușă cu margarină circa 10 minute, se adaugă circa 400 ml. apă și se continuă înăbușirea încă 20-25 minute. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească, se adaugă zahărul, vanilina, scorțișoara și pesmetul. Se amestecă pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri de formă dreptunghiulară, care se taie în ștraifuri late de circa 15 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform, după care se rulează. Rulourile obținute se porționează potrivit gramajului, în bucăți de 10-12 cm. lungime. Se așază în tava stropită cu apă și se introduc la cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat, apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

244. ŞTRUDEL CU PASTĂ DIN DOVLEAC

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 110 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,200	100 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,200	
— oţet	l.	0,035	
— sare	kg.	0,065	
Pentru umplutură			
— dovleac pastă conservă	kg.	6,600	
— zahăr	„	0,800	
— pesmet	„	0,900	
— scorţişoară	„	0,010	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. Scorţişoara se macină şi se cerne.

Prepararea umpluturii

Pasta de dovleac se amestecă cu pesmetul, zahărul, scorţişoara şi vanilina pînă se obţine o pastă uniformă.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 1,200 litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară, care se taie în ștraifuri cu lățimea de circa 15 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform apoi se rulează. Rulourile se porționează în bucăți de 10-12 cm. potrivit gramajului. Se așază în tava stropită cu apă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă După coacere, se scot din cuptor, se lasă să se răcească și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

245. ŞTRUDEL CU GEM

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,200	85 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,200	
— oţet	l.	0,035	
— sare	kg.	0,065	
Pentru umplutură			
— gem	kg.	3,500	
— biscuiţi sau pesmet	„	0,700	
— vanilină sau	„	0,0005	
scorţişoară	„	0,010	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pesmetul şi făina se cern. (Biscuiţii se macină). Scorţişoara se macină şi se cerne.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă uşor cu 200 g. făină în aşa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular şi se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 1,200

litri apă, sare și oțet, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, alutul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu biscuiții sau pesmetul și scorțișoara sau vanilina, pînă se obține o compoziție uniformă.

Prepararea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară, care se taie în ștraifuri cu lățimea de circa 15 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform, apoi se rulează. Rulourile se porționează potrivit gramajului, în bucăți de 8-10 cm. lungime. Se așază în tava stropită cu apă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat, apoi se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

246. ŞTRUDEL CU MERE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	3,800	120 g
— făină pentru modelat untul	„	0,400	
— făină pentru turat aluatul	„	0,800	
— unt amestec cu margarină 50%	„	3,800	
— oțet	l.	0,040	
— sare	kg.	0,100	
Pentru umplutură			
— mere rase conservate	kg.	4,200	
— zahăr	„	0,600	
— pesmet	„	0,750	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 400 g făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, circa 2,100

litri apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu pesmetul, zahărul și vanilina pînă se uniformizează.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri de formă dreptunghiulară, care se taie în ștraifuri cu latura de circa 15 cm. La baza ștraifurilor, se așază umplutura în strat uniform, apoi se rulează. Rulourile obținute se porționează potrivit gramajului în bucăți de 8-10 cm. lungime. Se așază în tava stropită cu apă și se introduc în cuptor.

Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea foietajului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

247. ŞTRUDEL CU VARZĂ DULCE

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,200	90 g.
— fănă pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,200	
— oțet	l.	0,035	
— sare	kg.	0,065	
Pentru umplutură			
— varză dulce	kg.	6,000	
— ceapă sau	„	0,800	
ceapă deshidratată	„	0,080	
— pastă de tomate	„	0,200	
— ulei sau	„	0,400	
untură	„	0,400	
— piper măcinat	„	0,005	
— sare	„	0,100	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Varza se curăță de frunzele depreciate, se spală, se taie fideluță, se presară sare și după circa 20 minute se scurge de apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăță, se spală, se taie mărunt, se pune la hidratat după care se scurge de apă.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită

uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 1,200 litri apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită, care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbușă în grăsime și circa 300 ml. apă, după care se adaugă varza și se continuă înăbușirea amestecîndu-se ca să nu se prindă de vas. Cînd este aproape gata se adaugă pasta de tomate, sarea, piperul și se continuă înăbușirea circa 10 minute. Compoziția obținută, se dă jos de pe foc și se lasă să se răcească.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri de formă dreptunghiulară care se taie în ștraifuri cu lățimea de circa 15 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform, apoi se rulează. Se ung cu ou la suprafață și se porționează în bucăți de 10-12 cm., potrivit gramajului. Se așază în tava stropită cu apă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului apoi la temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere se scot din cuptor, se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

248. ȘTRUDEL CU VARZĂ MURATĂ

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,200	90 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,200	
— făină pentru turat aluatul	„	0,400	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,200	
— oțet	l.	0,035	
— sare	kg.	0,065	
Pentru umplutură			
— varză albă murată	kg.	5,000	
— ceapă sau	„	0,800	
ceapă deshidratată	„	0,080	
— pastă de tomate	„	0,200	
— ulei sau	„	0,400	
untură	„	0,350	
— piper măcinat	„	0,005	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Varza se desărează, se spală și se taie fideluță. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăță, se spală, se taie mărunt și se pune la hidratat, după care se scurge de apă.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 200 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la tem-

peratura de circa +4°C aproximativ 30 minute, pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 1,200 litri apă, oțet și sare pînă se obține o cocă de consistență potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafață în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbușă în grăsime cu 100 ml. apă după care se adaugă varza și se continuă înăbușirea amestecîndu-se ca să nu se prindă de vas. Cînd este aproape gata se adaugă pasta de tomate, piperul și se continuă înăbușirea circa 10 minute, se dă jos de pe foc și se lasă să se răcească.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, de formă dreptunghiulară care se taie în ștraifuri cu lățimea de circa 15 cm. La baza ștraifurilor se așază umplutura în strat uniform, apoi se rulează. Se ung cu ou la suprafață și se porționează în bucăți de 10-12 cm. potrivit gramajului. Se așază în tava stropită cu apă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere se scoate din cuptor, se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să-i asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

249. TRIANGLE CU DOVLEAC

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	2,500	100 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,250	
— făină pentru turat aluatul	„	0,500	
— unt amestec cu margarină 50%	„	2,500	
— oțet	l.	0,040	
— sare	kg.	0,080	
Pentru umplutură			
— dovleac	„	6,000	
— pesmet	„	0,150	
— zahăr	„	0,800	
— margarină	„	0,300	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Dovleacul se curăță de coajă, semințe și partea fibroasă și se rade.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 250 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la tem-

peratura de circa +4°C, aproximativ 30 minute, pentru ca untul să se întărească. Separat se frămîntă un aluat din făină, circa 1,300 l. apă, oțet și sare, pînă se obține o cocă de consistență potrivită, care se modelează rotund, se crestează la suprafață, în diagonală cu un cuțit și se lasă pe planșetă în repaos, circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină. Se obține o foaie cu mijlocul gros și marginile mai subțiri în care se împachetează untul și se procedează la prima turare a aluatului. Se obține o foaie de formă dreptunghiulară care se împăturește în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operațiune de turare, împăturire și răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit și împăturit de 4 ori în patru, obținîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Dovleacul se înăbușă în margarină 5-10 minute, se adaugă aproximativ 300 ml. apă și se continuă înăbușirea încă 10 minute. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească și se adaugă zahărul, pesmetul și vanilina.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foietajul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie cu grosimea de 5-6 milimetri, care se taie în 100 bucăți pătrate cu latura de circa 8 cm. La mijlocul fiecărei bucăți, se așază circa 55 g. umplutură, apoi se pliază prin unirea a două colțuri opuse, obținîndu-se produsul în formă de triunghi. Se așază în tava stropită cu apă și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creșterea foietajului apoi la temperatură moderată (220-180°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

250. TRIANGLE CU GEM

(din foietaj)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foietaj			
— făină	kg.	1,800	80 g.
— făină pentru modelat untul	„	0,150	
— făină pentru turat aluatul	„	0,350	
— unt amestec cu margarină 50%	„	1,800	
— oțet	l.	0,030	
— sare	kg.	0,055	
Pentru umplutură			
— gem	„	3,000	
— pesmet	„	0,200	
— esență de migdale	l.	0,020	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	kg.	0,100	
Pentru sirop			
— zahăr	„	1,000	
— glucoză	„	0,500	
— esență de migdale	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea foietajului

Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea apei, apoi se amestecă ușor cu 150 g. făină în așa fel încît făina să fie distribuită uniform. Se modelează dreptunghiular și se lasă la rece la tem-

la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute pentru ca untul să se întărească. Separat, se frămîntă un aluat din făină, 1,000 litri apă, oţet şi sare pînă se obţine o cocă de consistenţă potrivită care se modelează rotund, se crestează la suprafaţă în diagonală cu un cuţit şi se lasă pe planşetă în repaos circa 25 minute. După trecerea timpului de repaos ,aluatul se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină. Se obţine o foaie cu mijlocul gros şi marginile mai subţiri în care se împachetează untul şi se procedează la prima turare a aluatului. Se obţine o foaie de formă dreptunghiulară care se împătureşte în 4. Se lasă la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 20 minute. Această operaţiune de turare, împăturire şi răcire se mai repetă încă de 3 ori, astfel ca în final aluatul să fie turat, răcit şi împăturit de 4 ori în patru, obţinîndu-se foietajul.

Prepararea umpluturii

Gemul se amestecă cu pesmetul şi esenţa de migdale pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Din foietaj se întinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, o foaie cu grosimea de 4-5 milimetri de formă dreptunghiulară, care se taie în bucăţi pătrate cu latura de circa 8 cm. La mijlocul fiecărei bucăţi se aşază 30-32 g. umplutură după care se pliază prin unirea a două colţuri opuse. Se aşază în tava stropită cu apă, se ung cu ou la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C) pentru a permite creşterea produsului apoi la temperatură moderată (180-220°C) pentru a se realiza o coacere uniformă.

Prepararea siropului

Zahărul şi glucoza se dizolvă în circa 600 ml. apă, se fierb 8-10 minute pînă cînd siropul este „legat". Se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească şi se adaugă esenţa de migdale şi vanilină. După coacere şi răcire, trianglele se introduc pe rînd în siropul cald, se scot cu o paletă, se lasă pe grătar să se scurgă şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



V. Produse de patiserie din foaie de plăcintă românească (aluat cu untură)

251. APERITIVE CU VARZĂ

(din aluat cu untură)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	100 g.
— oțet	l.	0,050	
— sare	kg.	0,100	
Pentru modelat			
— untură	„	1,200	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— varză proaspătă	„	8,500	
— ceapă sau	„	2,000	
ceapă deshidratată	„	0,200	
— ulei	„	0,600	
— pastă de tomate	„	0,250	
— piper măcinat	„	0,005	
— sare	„	0,030	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Varza se curăță de foile depreciate, se spală, se taie fideluță și se presară cu sare. După circa 20 minute se scurge de apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăță, se spală și se pune la hidratat.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare, se frămîntă un aluat de consistență tare care se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 25 bucăți egale care se modelează rotund, se ung cu untură și se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de circa 30/50 cm. Se ung cu untură, se împăturesc în trei, apoi în patru, se așază pe planșeta unsă cu ulei și se țin la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbușă în ulei circa 10-15 minute. Se adaugă varza, se continuă înăbușirea (20-30 minute), adăugînd circa 800 ml. apă. Cînd varza este aproape fiartă, se adaugă pasta de tomate și piperul și se continuă fierberea încă 10 minute, după care se ia de pe foc și se lasă să se răcească.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foaie pătrată cu dimensiunea de 40/40 cm., se taie în patru, se obțin patru pătrate. Pe fiecare bucată se așază circa 70 g. umplutură, după care se unesc colțurile opuse două cîte două, se așază în tavă pe partea pliată, se ung cu ou la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

252. DOBROGENE

(din aluat cu untură)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	80 g.
— oțet	l.	0,050	
— sare	kg.	0,100	
Pentru modelat			
— untură	"	1,200	
— ulei	"	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	"	1,000	
— brînză proaspătă de vaci	"	1,000	
— cașcaval	"	0,700	
— ouă (13 bucăți) sau	"	0,650	
praf de ouă integral	"	0,145	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	"	0,100	
— cașcaval	"	0,300	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu mașina. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 430 ml. apă călduță.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare, care se modelează rotund și se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, aluatul se împarte în 25 bu-

căți egale care se modelează rotund, se ung cu untură, se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de circa 30/50 cm. Se ung cu untură, se împăturesc în trei, apoi în patru, se așază pe planșeta unsă cu ulei și se țin la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle și cașcavalul, pînă la omogenizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde în foaie subțire cu dimensiunea de circa 50/70 cm. La baza foii se așază circa 130 g. umplutură și se rulează. Se obține un rulou cu diametrul de 4-5 cm. care se platizează puțin. Se așază în tava unsă cu grăsime, se unge cu ou la suprafață și se presară cu cașcaval. Se porționează în 4 bucăți conform gramajului. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



253. ÎNVÎRTITĂ ȚĂRĂNEASCĂ

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,400	10 kg.
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— untură	„	0,100	
— ulei	„	0,800	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	3,800	
— brînză telemea	„	1,400	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
Pentru decor			
— ouă (2 bucăți)	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală și se rade sau se toacă cu mașina de tocat. Untul se încălzește pînă la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Din făină, circa doi litri apă și sare se frămîntă un aluat de consistență tare, care se împarte în 12 bucăți egale. Se ung cu ulei și untură și se lasă în repaos circa 30 minute.

După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foaie rotundă cu diametrul de circa 20 cm., se unge cu ulei şi se lasă în repaos 15-20 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci şi ouăle, pînă se omogenizează.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Fiecare foaie se întinde cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, apoi se învîrteşte (roteşte) pînă se obţine o foaie foarte subţire de circa 1 milimetru, cu diametrul de aproximativ 1,30 m. Se stropeşte cu ulei şi se pliază în formă dreptunghiulară. La baza dretpunghiului se aşază circa 470 g. umplutură şi se rulează. Se obţin rulouri cu grosimea de circa 3 cm. care se aşază în tavă în formă de melc, se ung cu ou la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se scot din cuptor şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

254. MERDENELE CU BRÎNZĂ

(din aluat cu untură)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,400	90 g.
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— untură	„	1,200	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	1,600	
— brînză proaspătă de vaci	„	2,100	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 2 litri apă și sare se frămîntă un aluat de consistență tare, care se lasă în repaos circa 30 minute. Aluatul se împarte în 25 bucăți egale care se modelează rotund, se ung cu untură și se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de 30/50 cm. Se ung cu untură și se împăturesc în trei, apoi

în patru și se așază pe planșeta unsă cu ulei și se țin la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci și ouăle pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foaie pătrată cu dimensiunea de circa 30/30 cm. care se taie în 4. Se obțin 4 pătrate. Pe fiecare bucată se așază aproximativ 40 g. umplutură, după care se unesc colțurile opuse două cîte două. Se așază în tavă pe partea pliată, se ung cu untură la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



255. MERDENELE CU BRÎNZĂ DE MOLDOVA

(foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,400	90 g.
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— untură	„	1,200	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză de Moldova	„	2,500	
— griș	„	0,400	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml apă călduță. Grișul se fierbe în circa 800 ml apă.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 2 litri apă și sare, se frămîntă un aluat de consistență tare care se lasă în repaos circa 30 minute. Aluatul se împarte în 25 bucăți egale, care se modelează rotund, se ung cu untură și se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de 30/50 cm. Se ung cu untură și se împăturesc în trei, apoi în patru, se așază pe planșeta unsă cu ulei și se țin la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza de Moldova se amestecă cu grişul şi ouăle pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foaie pătrată cu dimensiunea de circa 30/30 cm care se taie în patru Se obţin patru pătrate. Pe fiecare bucată se aşază circa 40 g umplutură, după care se unesc colţurile opuse două cîte două. Se aşază în tavă pe partea pliată, se ung cu untură la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



256. MERDENELE CU BRÎNZĂ ŞI MĂRAR

(din aluat cu untură)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,400	90 g.
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— untură	„	1,200	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	2,000	
— brînză proaspătă de vaci	„	1,500	
— ouă (12 bucăţi) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— mărar verde	„	0,500	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Brînza telemea se spală şi se rade sau se toacă cu maşina. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduţă. Mărarul se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 2 litri apă şi sare se frămîntă un aluat de consistenţă tare, care se lasă în repaos circa 30 minute. Aluatul se împarte în 25 bucăţi egale care se modelează rotund, se ung cu untură şi se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de circa 30/50 cm. Se ung cu untură şi se împăturesc în trei,

apoi în patru şi se aşază pe planşeta unsă cu ulei şi se ţin la rece la temperatura de circa +4°C aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle şi mărarul pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei în foaie pătrată cu dimensiunea de circa 30/30 cm. care se taie în 4. Se obţin 4 pătrate. Pe fiecare bucată se aşază aproximativ 43 g. umplutură, după care se unesc colţurile opuse două cîte două. Se aşază în tavă pe partea pliată, se ung cu untură la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



257. MERDENELE CU BRÎNZĂ ŞI OREZ

(din aluat cu untură)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,400	90 g.
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— untură	„	1,200	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	2,000	
— orez	„	0,600	
— ouă (12 bucăţi) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Brînza telemea se spală şi se rade sau se toacă cu maşina. Orezul se alege de impurităţi, se spală şi se fierbe în circa 1,600 litri apă. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduţă.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 2 litri apă şi sare se frămîntă un aluat de consistenţă tare, care se lasă în repaos circa 30 minute. Aluatul se împarte în 25 bucăţi care se modelează rotund, se ung cu untură şi se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de circa 30/50 cm. Se ung cu untură şi se împăturesc în trei, apoi

în patru și se așază pe planșeta unsă cu ulei și se țin la rece la temperatură de circa +4°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu orezul și ouăle pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foaie pătrată, cu dimensiunea de circa 30/30 cm., se taie în 4, se obțin 4 pătrate. Pe fiecare bucată se așază aproximativ 24 g. umplutură, după care se unesc colțurile opuse două cîte două. Se așază în tavă pe partea pliată, se ung cu untură la suprafață și se introduc în cuptor.

Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

258. MERDENELE CU BRÎNZĂ ŞI SPANAC

(din aluat cu untură)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,400	90 g.
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— untură	„	1,200	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	3,000	
— spanac proaspăt	„	1,500	
— ouă (12 bucăţi) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduţă. Brînza telemea se spală şi se rade sau se toacă cu maşina. Spanacul se curăţă, se spală în mai multe ape, se opăreşte 3-5 minute, se scurge de apă şi se lasă să se răcească. Se taie mărunt cu cuţitul.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 2 litri apă şi sare, se frămîntă un aluat de consistenţă tare, care se lasă în repaos circa 30 minute. Aluatul se împarte în 25 bucăţi, care se modelează rotund, se ung cu untură şi se întind cu

merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de circa 30/50 cm. Se ung cu untură şi se împăturesc în trei, apoi în patru şi se aşază pe planşeta unsă cu ulei şi se ţin la rece la temperatura de +4°C aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu spanacul şi ouăle pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu meredeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foaie pătrată, cu dimensiunea de circa 30/30 cm., se taie în 4. Se obţin 4 pătrate. Pe fiecare bucată se aşază aproximativ 43 g. umplutură, după care se unesc colţurile opuse două cîte două. Se aşază în tavă pe partea pliată, se ung cu untură la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

259. MERDENELE CU CARNE

(din aluat cu untură)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	**80 g.**
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— untură	„	1,150	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— carne de vită calitatea I	kg.	1,200	
— carne de porc calitatea I	„	1,100	
— ceapă sau	„	3,500	
ceapă deshidratată	„	0,350	
— ulei sau	„	0,200	
untură	„	0,200	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— piper măcinat	„	0,005	
— sare	„	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 130 ml. apă călduță. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăță, se spală și se pune la hidratat. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită rară.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă și sare se frământă un aluat de consistență tare, care se lasă în repaos circa 30 minute. Aluatul se împarte

în 25 bucăți care se modelează rotund, se ung cu untură și se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de circa 30/50 cm. Se ung cu untură și se împăturesc în trei, apoi în patru și se așază pe planșeta unsă cu ulei și se țin la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbușă în ulei sau untură și circa 100 ml. apă, timp de 10 minute. Se adaugă carnea și circa 200 ml. apă și se continuă înăbușirea încă 20-30 minute, amestecînd să nu se prindă de vas. După înăbușire, se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească, se scurge lichidul format și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă piperul, sarea și ouăle. Se amestecă bine pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foaie pătrată, cu dimensiunea de circa 30/30 cm., se taie în 4. Se obțin 4 pătrate. Pe fiecare bucată se așază aproximativ 40 g. umplutură, după care se unesc colțurile opuse două cîte două. Se așază în tavă pe partea pliată, se ung cu untură la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

260. MERDENELE CU CARTOFI ŞI MĂRAR
(din aluat cu untură)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	**80 g.**
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— untură	„	1,150	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	1,200	
— cartofi	„	3,000	
— ouă (8 bucăţi) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— frişcă	„	0,200	
— mărar verde	„	0,100	
— sare	„	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml. apă căldută. Brînza telemea se spală şi se rade sau se toacă cu maşina. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se răcesc, se curăţă de coajă şi se toacă cu maşina de tocat. Mărarul se curăţă, se spală şi se toacă mărunt.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă şi sare se frămîntă un aluat de consistenţă tare, care se lasă în repaos circa 30 minute. Aluatul se împarte în 25 bucăţi care se modelează rotund, se ung cu untură şi se întind cu

merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de circa 30/50 cm. Se ung cu untură şi se împăturesc în trei, apoi în patru şi se aşază pe planşeta unsă cu ulei şi se ţin la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Cartofii se amestecă cu brînza telemea, ouăle, frişca şi mărarul pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foaie pătrată cu dimensiunea de circa 30/30 cm., se taie în 4. Se obţin 4 pătrate. Pe fiecare bucată se aşază aproximativ 45 g. umplutură, după care se unesc colţurile opuse două cîte două. Se aşază în tavă pe partea pliată, se ung cu untură la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



261. MERDENELE CU SPANAC

(din aluat cu untură)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,400	100 g.
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— untură	„	1,300	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— spanac conservat (frunze)	„	5,800	
— ulei	„	0,300	
— ouă (6 bucăți) sau	„	0,300	
praf de ouă integral	„	0,070	
— făină	„	0,100	
— piper măcinat	„	0,005	
— sare	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 200 ml. apă călduță. Spanacul se scoate din borcan și se lasă să se scurgă.

Prepararea aluatului

Din făină, circa doi litri apă și sare se frămîntă un aluat de consistență tare, care se lasă în repaos circa 30 minute. Aluatul se împarte în 25 bucăți egale, care se modelează rotund, se ung cu untură și se în-

tind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare cu dimensiunea de circa 30/50 cm. Se ung cu untură, se împăturesc în trei pe lungimea foii, apoi în patru, se așază pe planșeta unsă cu ulei și se țin la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Spanacul se înăbușă în ulei circa 15 minute, pînă la eliminarea apei se adaugă făină apoi se ia de pe foc, se adaugă sarea, piperul, se lasă să se răcească, se adaugă ouăle și se amestecă pînă la omogenizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foaie pătrată cu dimensiunea de circa 30/30 cm., care se taie în 4 și se obțin patru pătrate.

Pe fiecare bucată se așază aproximativ 35 g. umplutură, apoi se unesc colțurile opuse două cîte două, se așază în tavă pe partea pliată, se ung la suprafață cu untură și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

262. MERDENELE „DESERT“

(din aluat cu untură)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,600	100 g.
— oțet	l.	0,050	
— sare	kg.	0,100	
Pentru modelat			
— untură	kg.	1,300	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	3,600	
— smîntînă	„	0,500	
— zahăr	„	0,600	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— griș sau	„	0,250	
făină	„	0,500	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 270 ml. apă călduță. Grișul se fierbe în circa 500 ml. apă, apoi se răcește.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 2 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare, care se împarte în 25 bucăți egale. Se modelează rotund, pe

planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi dreptunghiulare, cu dimensiunea de circa 30/50 cm. Se ung cu untură şi se împăturesc în trei, apoi în patru, se aşază pe planşeta unsă cu ulei şi se ţin la rece la temperatura de circa +4°C, aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu smîntîna, ouăle, grişul (făina), răzătura de lămiie, vanilina, zahărul, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

După trecerea timpului de repaos, fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foaie pătrată cu dimensiunea de circa 30/30 cm. Se taie în patru. Se obţin patru pătrate. Pe fiecare bucată se aşază aproximativ 55 g. umplutură după care se unesc colţurile opuse, două cîte două, se formează un plic, a căror colţuri se îndoaie. Se aşază în tava unsă, se ung cu untură la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

263. PLĂCINTĂ BRĂILEANĂ

(foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,000	10 kg.
— sare	„	0,100	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,700	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	4,000	
— telemea	„	0,500	
— zahăr	„	1,000	
— făină	„	0,300	
— ouă (16 bucăți) sau	„	0,800	
praf de ouă integral	„	0,180	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 530 ml. apă călduță. Uleiul se încălzește la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,500 litri apă și sare se frămîntă un aluat de consistență tare, care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund, se

ung cu ulei şi se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de circa 25 cm., care se ung cu ulei şi se lasă în repaos aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu făina, ouăle, zahărul şi vanilina pînă se uniformizează.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Fiecare foaie se întinde cu merdeneaua pe planşeta unsă, apoi se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire de circa 1 milimetru şi diametrul de aproximativ 1,30 m. Se stropeşte cu ulei şi se pliază în formă dreptunghiulară. La baza dreptunghiului se aşază umplutura şi se rulează. Se obţin rulouri cu grosimea de circa 3 cm. Se aşază în tavă în formă de melc şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se scot din cuptor, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

264. PLĂCINTĂ BUZOIANĂ

(foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	3,400	
— brînză telemea	„	1,000	
— zahăr	„	0,500	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu mașina.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund

pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle, zahărul, vanilina şi răzătura de lămîie pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie) îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Pe ea, se aşază prima foaie pliată care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,350 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă, prin aducerea marginilor acesteia dedesupt. Cele 2 foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare, peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor, şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

265. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE MOLDOVA ŞI BRÎNZĂ TELEMEA DE OI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,500	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oţet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea de oi	„	1,700	
— brînză „Moldova"	„	1,700	
— griş	„	0,500	
— ouă (12 bucăţi) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml apă călduţă. Brînza telemea se spală şi se rade. Grişul se fierbe în circa 1 litru apă.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 2,000 litri apă, oţet şi sare, se frămîntă un aluat de consistenţă tare care se împarte în 16 bucăţi egale, se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei în foi rotunde cu diametrul de 25 cm, care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînză „Moldova", ouăle, grişul pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliză pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie) îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea se aşază prima foaie pliată care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,425 kg umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt.

Cele două foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima, dar de dimensiune mai mare, peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte. Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml), se lasă să se răcească şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea se aşază

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă şi se împătureşte. Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

266. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI DIETETICĂ

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	4,000	
— zahăr	„	0,800	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— griș	„	0,200	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Grișul se fierbe în circa 400 ml. apă și se răcește. Stafidele se curăță de codițe și se spală.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund

pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, grişul, zahărul, vanilina şi răzătura de lămîie, pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea, se aşază prima foaie pliată care constituie suportul plăcintei, apoi, circa 1,500 kg. umplutură care se întinde în strat uniform şi se acoperă cu foaia întinsă ,prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele două foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare, peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte. Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă. Se lasă circa 10 minute în repaos, apoi se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

267. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI ŞI STAFIDE

(foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză proaspătă de vaci	„	4,000	
— zahăr	„	0,800	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— stafide	„	0,200	
— rădăcină de lămîie	„	0,100	
— vanilină	„	0,001	
— făină	„	0,300	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Stafidele se curăță de codițe și se spală.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund

pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, zahărul, făina, stafidele, răzătura de lămîie și vanilina pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obține o foaie foarte subțire. Se unge pe toată suprafața cu untură și se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima și se unge cu untură. Peste ea, se așază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,400 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun și din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se așază plăcinta și se împăturește. Se unge cu untură și se așază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puțină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

268. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ ŞI CAŞCAVAL

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	2,500	
— brînză proaspătă de vaci	„	1,000	
— caşcaval	„	1,000	
— ouă (20 bucăți) sau	„	1,000	
praf de ouă integral	„	0,225	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 670 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu maşina de tocat. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet şi sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30

minute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle și cașcavalul pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obține o foaie foarte subțire (05-08 milimetri). Se unge pe toată suprafața cu untură și se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie se întinde la fel ca prima și se unge cu untură. Peste ea se așază prima foaie pliată care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,350 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă, prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun și din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se așază plăcinta și se împăturește. Se unge cu untură și se așază plăcinta și se împăturește. Se unge cu untură și se așază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puțină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

269. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ ȘI MĂRAR

(foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	2,000	
— brînză telemea	„	1,500	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— smîntînă	„	0,500	
— griș	„	0,400	
— mărar verde	„	0,300	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală și se rade sau toacă cu mașina de tocat. Grișul se fierbe în circa 800 ml. apă. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund

pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, grişul, ouăle, smîntîna şi mărarul pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea, se aşază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,500 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte. Se unge untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

270. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ ŞI OREZ

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	3,000	
— smîntînă	„	0,400	
— orez	„	0,600	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală și se rade sau se toacă cu mașina de tocat. Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape reci și se fierbe în circa 1,500 litri apă.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund

pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu smîntîna, orezul şi ouăle pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea, se aşază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,500 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte. Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

271. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ ȘI SPANAC

(foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	3,800	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— spanac	„	3,000	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală și se rade sau se toacă cu mașina de tocat. Spanacul se curăță, se spală, se opărește circa 3-5 minute, se scurge de apă și se taie mărunt, cu cuțitul.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30

minute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu ouăle și spanacul pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obține o foaie foarte subțire. Se unge pe toată suprafața cu untură și se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima și se unge cu untură. Peste ea, se așază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,450 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun și din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se așază plăcinta și se împăturește. Se unge untură și se așază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puțină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

272. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ TELEMEA ȘI BRÎNZĂ DE VACI

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	2.200	
— brînză de vaci	„	2,500	
— griș	„	0,200	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu mașina de tocat. Grișul se fierbe în circa 400 ml. apă.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30

minute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, ouăle și grișul, pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obține o foaie foarte subțire. Se unge pe toată suprafața cu untură și se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima și se unge cu untură. Peste ea, se așază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,450 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun și din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se așază plăcinta și se împăturește. Se unge cu untură și se așază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puțină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

273. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ ŞI PRAZ

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oţet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	1,500	
— brînză de vaci	„	1,000	
— praz	„	7,000	
— ouă (6 bucăţi) sau	„	0,300	
praf de ou integral	„	0,065	
— ulei	„	0,500	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 200 ml. apă călduţă. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu maşina de tocat. Prazul se spală, se curăţă şi se taie în bucăţi de circa 2 cm., se înăbuşă în ulei şi circa 300 ml. apă, apoi se lasă să se răcească şi se scurge de lichid.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oţet şi sare se frămîntă un aluat de consistenţă tare care se împarte în 16 bucăţi egale, se modelează rotund

pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, prazul şi ouăle pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea, se aşază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,400 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte. Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

274. PLĂCINTĂ „CAPITOL"

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	1,000	
— brînză proaspătă de vaci	„	3,350	
— smîntînă	„	0,500	
— ouă (10 bucăți) sau	„	0,500	
praf de ouă integral	„	0,110	
— făină	„	0,200	
— sare	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 330 ml. apă călduță.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind

cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu smîntîna, ouăle, făina şi sarea pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea, se aşază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,450 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesupt. Cele 2 foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte. Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

275. PLĂCINTĂ CU CARTOFI ŞI CAŞCAVAL

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— cartofi	„	5,000	
— caşcaval	„	0,950	
— smîntînă	„	1,000	
— ouă (14 bucăți) sau	„	0,700	
praf de ouă integral	„	0,160	
— piper măcinat	„	0,010	
— sare	„	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 450 ml. apă călduță. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Cartofii se spală şi se fierb în coajă, în apă cu sare, se lasă să se răcească, se curăță de coajă şi se toacă cu maşina de tocat.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet şi sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund

pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Cartofii se amestecă cu cașcavalul, ouăle, smîntîna, sarea și piperul pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obține o foaie foarte subțire. Se unge pe toată suprafața cu untură și se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima și se unge cu untură. Peste ea, se așază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,500 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun și din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se așază plăcinta și se împăturește. Se unge cu untură și se așază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puțină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

276. PLĂCINTĂ CU CARNE DE PORC

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— carne de porc calitatea I	„	4,000	
— pesmet	„	0,400	
— ceapă sau	„	5,000	
ceapă deshidratată	„	0,500	
— piper măcinat	„	0,015	
— ulei sau untură	„	0,400	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— sare	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 135 ml. apă călduță. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăță, se spală și se pune la hidratat. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina de tocat cu sită rară.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frământă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund

pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbuşă în ulei sau untură şi circa 100 ml. apă, aproximativ 10 minute. Se adaugă carnea şi circa 200 ml. apă, se continuă înăbuşirea încă 20-30 minute, amestecînd ca să nu se prindă de vas. După înăbuşire se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească, se scurge lichidul format şi se toacă cu maşina cu sită fină, se adaugă piperul, sarea, ouăle şi pesmetul şi se amestecă bine pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea, se aşază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,500 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte. Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

277. PLĂCINTĂ CU CARNE DE PORC ŞI VITĂ

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oţet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— carne de vită calitatea I	„	2,000	
— carne de porc calitatea I	„	2,000	
— pesmet	„	0,400	
— ceapă sau	„	5,000	
ceapă deshidratată	„	0,500	
— ulei sau	„	0,400	
untură	„	0,400	
— ouă (4 bucăţi) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— piper măcinat	„	0,015	
— sare	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 130 ml. apă călduţă. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăţă, se spală şi se pune la hidratat. Carnea se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina de tocat cu sită rară.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oţet şi sare se frămîntă un aluat de consistenţă tare care se împarte în 16 bucăţi egale, se modelează rotund

pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbușă în ulei sau untură și circa 100 ml. apă, aproximativ 10 minute. Se adaugă carnea și circa 200 ml. apă, se continuă înăbușirea încă 20-30 minute, amestecînd ca să nu se prindă de vas. După înăbușire se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească, se scurge lichidul format și se toacă cu mașina cu sită fină, se adaugă piperul, sarea, ouăle și pesmetul și se amestecă bine pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obține o foaie foarte subțire. Se unge pe toată suprafața cu untură și se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima și se unge cu untură. Peste ea, se așază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,500 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun și din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se așază plăcinta și se împăturește. Se unge cu untură și se așază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puțină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

278.PLĂCINTĂ CU CARNE DE VITĂ

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— carne de vită calitatea I	„	4,000	
— pesmet	„	0,400	
— ceapă sau	„	5,000	
ceapă deshidratată	„	0,500	
— ulei sau	„	0,400	
untură	„	0,400	
— ouă (4 bucăți) sau	„	0,200	
praf de ouă integral	„	0,045	
— piper măcinat	„	0,015	
— sare	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 130 ml. apă călduță. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa deshidratată se curăță se spală și se pune la hidratat. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina de tocat cu sită rară.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund

pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbuşă în ulei sau untură şi circa 100 ml. apă, circa 10 minute. Se adaugă carnea şi circa 200 ml. apă, se continuă înăbuşirea încă 20-30 minute, amestecînd ca să nu se prindă de vas. După înăbuşire se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească, se scurge lichidul format şi se toacă cu maşina cu sită fină, se adaugă piperul, sarea, ouăle şi pesmetul şi se amestecă bine pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea, se aşază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,430 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte. Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

279. PLĂCINTĂ CONSTĂNŢEANĂ

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	"	0,100	
— oţet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	"	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	"	1,200	
— brînză proaspătă de vaci	"	3,200	
— smîntînă	"	0,600	
— ouă (12 bucăţi) sau	"	0,600	
praf de ouă integral	"	0,135	
— făină	"	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Praful de ouă integral se dizolvă în circa 400 ml. apă călduţă. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu maşina de tocat.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oţet şi sare se frămîntă un aluat de consistenţă tare care se împarte în 16 bucăţi egale, se modelează rotund pe planşeta unsă cu ulei, se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30

minute. După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, smîntîna, ouăle şi făina pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea, se aşază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,450 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte. Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

280. PLĂCINTĂ DOBROGEANĂ
(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg.	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	„	1,200	
— brînză proaspătă de vaci	„	2,800	
— smîntînă	„	0,600	
— ouă (12 bucăți) sau	„	0,600	
praf de ouă integral	„	0,135	
— griș	„	0,300	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Brînza telemea se spală, se rade sau se toacă cu mașina de tocat. Grișul se fierbe în circa 0,600 ml. apă.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30

minute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza telemea se amestecă cu brînza de vaci, grișul, smîntîna și ouăle pînă se obține o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obține o foaie foarte subțire. Se unge pe toată suprafața cu untură și se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima și se unge cu untură. Peste ea, se așază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,350 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun și din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se așază plăcinta și se împăturește. Se unge cu untură și se așază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puțină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

281. PLĂCINTĂ PRAHOVEANĂ

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,500	10 kg.
— sare	"	0,100	
— oțet	l.	0,040	
Pentru modelat			
— unt amestec cu margarină 50%	kg.	0,700	
— ulei	"	0,350	
Pentru umplutură			
— brînză telemea	"	4,000	
— ouă (12 bucăți) sau	"	0,600	
praf de ouă integral	"	0,135	
— griș	"	0,300	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 400 ml. apă călduță. Grișul se fierbe în circa 600 ml. apă și se răcește. Brînza telemea se spală și se rade sau se toacă cu mașina de tocat. Untul se încălzește la temperatura de 35-40°C și se amestecă cu uleiul.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 2 litri apă, oțet și sare, se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu unt și se lasă în repaos circa 30 mi-

nute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei în foi rotunde cu diametrul de circa 25 cm., care se ung cu unt și se lasă în repaos aproximativ 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza se amestecă cu grișul fiert și răcit și ouăle, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc patru foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obține o foaie foarte subțire. Se unge pe toată suprafața cu untură și se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima și se unge cu untură. Peste ea, se așază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,350 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă, prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun și din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se așază plăcinta și se împăturește. Se unge cu unt și se așază în tava unsă, se lasă 10-15 minute în repaos, se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puțină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

282. PLĂCINTĂ CU SPANAC

(foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	„kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru modelat			
— untură	kg.	0,950	
— ulei	„	0,100	
Pentru umplutură			
— spanac conservat (frunze)	„	7,000	
— ulei	„	0,500	
— ouă (8 bucăți) sau	„	0,400	
praf de ouă integral	„	0,090	
— piper măcinat	„	0,010	
— făină	„	0,200	
— sare	„	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 250 ml. apă călduță. Spanacul se scoate din borcan și se lasă să se scurgă.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind cu merdeneaua pe planșeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Spanacul se înăbușă în ulei pînă la eliminarea apei (15-20 minute) se adaugă făina, apoi, se ia de pe foc, se adaugă sarea, piperul, se lasă să se răcească puțin, se adaugă ouăle, se amestecă pînă la omogenizare și se lasă să se răcească.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obține o foaie foarte subțire. Se unge pe toată suprafața cu untură și se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie), îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima și se unge cu untură. Peste ea, se așază prima foaie pliată, care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,500 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun și din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se așază plăcinta și se împăturește. Se unge cu untură și se așază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puțină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

283. PLĂCINTĂ CU VARZĂ

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 10 kg	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	3,200	10 kg.
— sare	„	0,100	
— oțet	l.	0,050	
Pentru umplutură			
— varză proaspătă	„	8,500	
— ceapă sau	„	2,000	
ceapă deshidratată	„	0,200	
— ulei	„	0,600	
— pastă de tomate	„	0,250	
— piper măcinat	„	0,0015	
— sare	„	0,030	
Pentru decor			
— ouă (3 bucăți)	„	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Varza se curăță de foile depreciate, se spală, se taie „fideluță" și se presară cu sare. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa deshidratată se alege de impurități, se spală și se pune la hidratat.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 1,800 litri apă, oțet și sare se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 16 bucăți egale, se modelează rotund pe planșeta unsă cu ulei, se ung cu untură și se lasă în repaos circa 30 minute. După trecerea timpului de repaos, bucățile de aluat se întind

cu merdeneaua pe planşeta unsă cu ulei, în foi rotunde cu diametrul de 25 cm., care se ung cu untură şi se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Ceapa se înăbuşă în ulei 10-15 minute, se adaugă varza, care a fost scursă de zeamă, se continuă înăbuşirea încă 20-30 minute timp în care se adaugă treptat circa 1 litru apă. Cînd varza este aproape gata, se adaugă pasta de tomate, piperul şi se amestecă continuu pentru omogenizare. Se lasă să se răcească.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învîrtire (rotire) pînă se obţine o foaie foarte subţire. Se unge pe toată suprafaţa cu untură şi se pliază pînă ajunge la dimensiunea tăvii (sinie) îndepărtînd marginile groase. Se ia a doua foaie, se întinde la fel ca prima şi se unge cu untură. Peste ea, se aşază prima foaie pliată care constituie suportul plăcintei, apoi circa 1,500 kg. umplutură care se întinde în strat uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin aducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele 2 foi rămase se suprapun şi din ele se întinde o foaie la fel ca prima dar de dimensiune mai mare peste care se aşază plăcinta şi se împătureşte. Se unge cu untură şi se aşază în tava unsă, se lasă circa 10 minute în repaos. Se introduce în cuptor şi se coace la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, plăcintele se scot din cuptor, se stropesc cu puţină apă (circa 30 ml.), se lasă să se răcească şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.

284. ȘTRUDEL CU BRÎNZĂ, BRĂILEAN

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,600	120 g.
— sare	„	0,160	
Pentru modelat			
— ulei	„	0,600	
— untură	„	0,100	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	5,600	
— făină	„	0,400	
— ouă (16 bucăți) sau	„	0,800	
praf de ouă integral	„	0,180	
— zahăr	„	0,900	
— esență de lămîie	l.	0,020	
— vanilină	kg.	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 530 ml. apă călduță.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 2,600 l. apă și sare, se frămîntă un aluat de consistență tare care se împarte în 25 bucăți egale, se modelează rotund pe

planșeta unsă cu ulei, se ung cu untură și se lasă în repaos 30-40 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, făina, zahărul, esența de lămîie și vanilina, pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde în foaie rotundă cu diametrul de circa 20 cm. și grosimea de 0,5 cm. Se unge cu ulei și untură și se lasă în repaos pe planșeta unsă, circa 15 minute.

După trecerea timpului de repaos, fiecare foaie de aluat se întinde prin învîrtire (rotire). Se obține o foaie foarte subțire cu diametrul de circa 1,30 m. Se unge cu ulei și se pliază în două prin aducerea marginilor spre mijloc. Se obține un dreptunghi, la baza căruia se așază circa 300 gr. umplutură și se rulează. Se obțin rulouri cu grosimea de circa 4 cm. care se așază în tavă și se stropesc cu ulei. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C) circa 10 minute, se scot din cuptor și se porționează potrivit gramajului și se continuă coacerea.

După coacere, se lasă să se răcească, se pudrează cu zahăr farin și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.

285. ȘTRUDEL CU BRÎNZĂ DE VACI ȘI STAFIDE

(foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
Pentru foaie			
— făină	kg.	3,000	100 g.
— unt	"	0,700	
— lapte sau	l.	0,850	
lapte praf	kg.	0,085	
— sare	"	0,050	
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	"	2,900	
— griș	"	0,700	
— stafide	"	0,200	
— zahăr	"	1,400	
— răzătură de lămîie	"	0,050	
Pentru întins foaia			
— făină	"	0,200	
Pentru decor			
— zahăr farin	"	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Laptele se fierbe. Laptele praf se dizolvă în 850 ml apă călduță și se fierbe. Grișul se fierbe în circa 1,400 l. apă. Stafidele se curăță de codițe și se spală.

Prepararea foii

Făina se frămîntă cu laptele în care s-a dizolvat sarea. Se obține un aluat de consistență potrivită care se împarte în 5 bucăți egale și se lasă în repaos circa 30 minute.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu grişul fiert, stafidele, zahărul şi răzătura de lămîie pînă se obţine o compoziţie uniformă.

Modelarea, finisarea şi coacerea produsului

După trecerea timpului de repaos, bucăţile de aluat se întind pe rînd pe o faţă de masă presărată cu făină. Întinderea foii se face de la margine şi se termină atunci cînd aceasta are o grosime uniformă de circa 1-2 mm. Foile se stropesc cu unt încălzit, se adaugă umplutură şi se rulează. Rulourile se stropesc pe deasupra cu unt încălzit, se aşază în tavă şi se coc la o temperatură moderată.

După coacere şi răcire, se porţionează în bucăţi de formă rombică, se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea şi se pudrează cu zahăr farin.



286. ŞTRUDEL CU MERE, BRĂILEAN

(din foaie de plăcintă românească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit
Pentru aluat			
— făină	kg.	4,000	120 g.
— sare	„	0,150	
Pentru întins foile			
— ulei	„	0,750	
Pentru modelat			
— mere rase conservate	„	6,500	
— zahăr	„	0,600	
— pesmet	„	0,600	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi pesmetul se cern.

Prepararea aluatului

Din făină, circa 2,300 l. apă şi sare se frămîntă un aluat de consistenţă tare care se împarte în 25 bucăţi egale, se modelează pe planşeta unsă, se ung cu ulei şi se lasă în repaos circa 30-40 minute.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu pesmetul, zahărul şi vanilina, pînă la uniformizare.

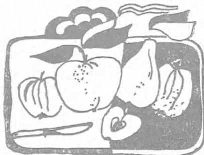
Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Fiecare bucată de aluat se întinde în foaie rotundă cu diametrul de circa 20 cm. și grosimea de 0,5 cm. Se unge cu ulei și se lasă în repaos pe planșeta unsă, circa 15 minute.

După trecerea timpului de repaos, fiecare foaie de aluat se întinde prin învîrtire (rotire). Se obține o foaie foarte subțire cu diametrul de circa 1,30 m. Se unge cu ulei și se pliază în două prin aducerea marginilor spre mijloc. Se obține un dreptunghi la baza căruia se așază circa 300 gr. umplutură și se rulează. Se obțin rulouri cu grosimea de circa 4 cm. care se așază în tavă și se stropesc cu ulei. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C) circa 10 minute, se scot din cuptor și se porționează potrivit gramajului și se continuă coacerea.

După coacere, se lasă să se răcească, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.





V.I
Produse de patiserie din foaie de plăcintă

287. BACLAVA CU MERE ŞI NUCI

(cu foaie de plăcintă grecească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit
— foi de plăcintă	kg.	2,500	100 g.
— ulei	„	0,900	
Pentru umplutură			
— mere rase	„	3,300	
— miez de nucă	„	0,500	
— esenţă de migdale	l.	0,010	
— vanilină	kg.	0,0005	
Pentru sirop			
— zahăr	„	2,400	
— glucoză	„	0,600	
— esenţă de migdale	l.	0,020	
— vanilină	kg.	0,0005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Miezul de nucă se alege de impurităţi şi se zdrobeşte cu merdeneaua.

Prepararea umpluturii

Miezul de nucă se amestecă cu merele rase, vanilina şi esenţa de migdale, pînă la uniformizare.

Modelarea și coacerea produsului

Pentru realizarea a 100 bucăți baclava, se folosesc 2 tăvi speciale cu 4 margini. Jumătate din cantitatea de foi de plăcintă se așază în cele două tăvi. Fiecare foaie se unge cu ulei. Peste foi, se așază în strat uniform umplutura de mere și nucă, apoi se acoperă cu foile rămase, unse cu ulei. Se porționează potrivit gramajului în bucăți pătrate, se ung suprafețele cu ulei, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 1,2 l. apă. Se obține o compoziție care se fierbe aproximativ 8-10 minute pînă ce se obține un sirop „legat". Se ia de pe foc, se lasă puțin să se răcească, se adaugă esența și vanilina.

Finisarea produsului

După coacere și răcire, baclavaua se însiropează cu siropul cald (circa 80°C), în tava în care a fost preparată.

288. BACLAVA DIN FOI DE PLĂCINTĂ

(foaie de plăcintă)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit pentru o bucată
— foi de plăcintă	kg.	2,300	
— ulei	„	1,000	80 g.
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	1,400	
Pentru sirop			
— zahăr	„	2,400	
— glucoză	„	0,600	
— esență de migdale sau de rom	l.	0,050	
— răzătură de lămîie	kg.	0,050	
— vanilină	„	0,0005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Miezul de nucă se alege de impurități și se zdrobește cu merdeneaua. Foile de plăcintă se împart în 3 părți egale.

Asamblarea și coacerea produsului

Într-o tavă, se așază o treime din foile de plăcintă unse cu ulei. Peste ele se așază în strat uniform, jumătate din cantitatea de miez de nucă apoi se așază a doua parte de foi de plăcintă, unse cu ulei peste care se așază în strat uniform cantitatea de miez de nucă rămasă și se acoperă cu restul de foi de plăcintă unse cu ulei. Se unge suprafața cu ulei și, cu ajutorul unui cuțit se trasează linii care marchează bucățile de baclava, potrivit gramajului, pătrate sau dreptunghiulare, se ține la rece circa 20 minute după care se taie cu cuțitul pe liniile trasate. Se

introduce în cuptor și se coace la temperatură moderată (180-220°C). Coacerea durează circa 30 minute.

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 1,200 litri apă, se fierbe circa 15 minute pînă se obține un sirop legat, se ia de pe loc, se lasă puțin să se răcească și se adaugă răzătura de lămîie, vanilina și esența de migdale sau rom.

Însiroparea produsului

Siropul fierbinte se toarnă peste baclavaua scoasă din cuptor pentru a se însiropa.



289. SARAILIE

(cu foaie de plăcintă grecească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit
— foi de plăcintă	kg.	3,000	100 g.
— ulei	„	1,100	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	2,000	
— scorțișoară	„	0,020	
Pentru sirop			
— zahăr	kg.	2,500	
— glucoză	„	1,000	
— vanilină	„	0,001	
— răzătură de lămîie	„	0,100	
— esență de migdale	l.	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Miezul de nucă se alege de impurități și se zdrobește cu merdeneaua. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea umpluturii

Miezul de nucă se amestecă cu scorțișoara pînă la uniformizare.

Modelarea și coacerea produsului

Pentru realizarea unei bucăți de sarailie, se folosește o foaie de plăcintă de circa 30 g. care se unge pe toată suprafața cu ulei, se presară cu miez de nucă, se îndoaie marginile spre interior și se rulează pe o vergea. Se obține un rulou, care se strînge de la capete spre mijloc. Se așază în tavă, se scoate vergeaua, se stropesc cu ulei pe toată supra-

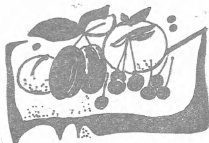
fața, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere, se scot din cuptor și se lasă să se răcească.

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 1,500 l. apă. Se obține o compoziție care se fierbe 10-15 minute pînă se obține un sirop „legat". Apoi, se ia de pe foc, se adaugă vanilina, răzătura de lămîie și esența de migdale.

Finisarea produsului

După coacere și răcire, sarailiile se însiropează în siropul cald (circa 80°C).



290. TRIGOANE-ŢIGARETE CU BRÎNZĂ DE VACI

(cu foaie de plăcintă grecească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit
— foi de plăcintă	kg.	3,500	
— ulei	„	1,100	100 g.
Pentru umplutură			
— brînză de vaci	„	5,000	
— făină	„	0,300	
— ouă (24 bucăți) sau	„	1,200	
— praf de ouă integral	„	0,270	
— zahăr	„	0,900	
— stafide	„	0,250	
— răzătură de lămîie	„	0,050	
— vanilină	„	0,0005	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 800 ml. apă călduță. Stafidele se curăță de codițe și se spală.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se amestecă cu ouăle, făina, zahărul, stafidele, răzătura de lămîie și vanilina pînă se uniformizează.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Fiecare foaie de plăcintă se unge cu ulei, se pliază în trei, se obține un ștraif cu lățimea de 8-10 cm. La colțul ștraifului se așază circa 75 g. umplutură și se împachetează în formă de triunghi, se așază în tavă, se ung cu ulei la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



* Produsul se mai poate realiza și în formă de țigarete prin modelarea ștraifului în formă de rulou.

291. TRIGOANE — ȚIGARETE CU DOVLEAC

(cu foaie de plăcintă grecească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit
— foi de plăcintă	kg.	3,500	100 g.
— ulei	„	1,100	
Pentru umplutură			
— dovleac	„	10,000	
— zahăr	„	1,200	
— margarină	„	0,450	
— pesmet	„	0,500	
— scorțișoară	„	0,010	
— vanilină	„	0,001	
— sare	„	0,010	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleacul se spală, se curăță de coajă, semințe și partea fibroasă și se rade. Pesmetul se cerne. Scorțișoara se macină și se cerne.

Prepararea umpluturii

Dovleacul se înăbușă în margarină cu circa 200 ml. apă. Se adaugă sarea și se lasă să se răcească. Apoi se adaugă zahărul, pesmetul, scorțișoara, vanilina și se amestecă pînă la omogenizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foaia de plăcintă se unge cu ulei, se pliază în trei, se obține un ștraif cu lățimea de 8-10 cm. La colțul ștraifului se așază circa 65 g

umplutură și se împachetează în formă de triunghi, se așază în tavă, se ung cu ulei la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere, se lasă să se răcească, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



NOTĂ : Produsul se mai poate realiza și în formă de țigarete, prin modelarea ștraifului în formă de rulou.

292. TRIGOANE-ȚIGARETE CU MERE

(cu foaie de plăcintă grecească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăți	Produs finit
— foi de plăcintă	kg.	3,500	100 g.
— ulei	"	1,100	
Pentru umplutură			
— mere rase	"	5,500	
— zahăr	"	0,500	
— pesmet	"	0,650	
— vanilină	"	0,0005	
Pentru decor			
— zahăr farin	"	0,200	
— vanilină	"	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pesmetul se cerne.

Prepararea umpluturii

Merele se amestecă cu zahărul, pesmetul și vanilina pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foaia de plăcintă se unge cu ulei, se pliază în trei, se obține un ștraif cu lățimea de 8-10 cm. La colțul ștraifului se așază circa 65 g.

umplutură şi se împachetează în formă de triunghi, se aşază în tavă, se ung cu ulei la suprafaţă şi se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere şi răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat şi se aşază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării şi transportului.



NOTĂ: Produsul se mai poate realiza şi în formă de ţigarete, prin modelarea ştraifului în formă de rulou.

293. TRIGOANE-ŢIGARETE CU NUCI

(cu foaie de plăcintă grecească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit
— foi de plăcintă	kg.	3,500	100 g.
— ulei	„	1,100	
Pentru umplutură			
— miez de nucă	„	1,700	
— zahăr	„	1,300	
— ouă (20 albuşuri) sau	„	0,500	
albuş de ou praf	„	0,075	
— esenţă de rom	l.	0,025	
Pentru sirop			
— zahăr	kg.	1,500	
— glucoză	„	0,400	
— răzătură de lămîie	„	0,075	
— vanilină .	„	0,0005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se clătesc cu apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Albuşul de ou praf se dizolvă în circa 600 ml. apă călduţă. Miezul de nucă se curăţă de impurităţi şi se macină.

Prepararea umpluturii

Albuşurile de ou se bat spumă cu zahărul şi esenţa de rom şi se amestecă cu miezul de nucă.

Modelarea şi coacerea produsului

Foaia de plăcintă se unge cu ulei, se pliază în trei, se obţine un ştraif cu lăţimea de 8-10 cm. La colţul ştraifului se aşază circa 35 g

umplutură și se împachetează în formă de triunghi, se așază în tavă, se ung cu ulei la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Prepararea siropului

Zahărul și glucoza se dizolvă în circa 1 litru apă. Se obține o compoziție care se fierbe 10-15 minute pînă se obține un sirop „legat". Se ia de pe foc și se adaugă răzătura de lămîie.

Finisarea produsului

După coacere și răcire, trigoanele se însiropează în siropul cald (circa 80°C), se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



NOTĂ: Produsul se mai poate realiza și în formă de țigarete, prin modelarea ștraifului în formă de rulou.

294. TRIGOANE-ŢIGARETE CU PRUNE

(cu foaie de plăcintă grecească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit
— foi de plăcintă	kg.	3,500	100 g.
— ulei	„	1,100	
Pentru umplutură			
— prune proaspete	„	9,000	
— zahăr	„	1,000	
— pesmet	„	0,500	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,00010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Prunele se spală, se curăţă de codiţe şi li se scot sîmburii. Pesmetul se cerne.

Prepararea umpluturii

Prunele se amestecă cu pesmetul, zahărul şi vanilina pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Foaia de plăcintă se unge cu ulei, se pliază în trei, se obţine un ştraif cu lăţimea de 8-10 cm. La colţul ştraifului se aşază circa 75 g.

umplutură și se împachetează în formă de triunghi, se așază în tavă, se ung cu ulei la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



NOTĂ: Produsul se mai poate realiza și în formă de țigarete, prin modelarea ștraifului în formă de rulou.

295. TRIGOANE-ŢIGARETE CU PRUNE CONGELATE

(cu foaie de plăcintă grecească)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pentru 100 bucăţi	Produs finit pentru o bucată
— foaie de plăcintă	kg.	3,500	100 g.
— ulei	„	1,100	
Pentru umplutură			
— prune congelate	„	9,000	
— pesmet	„	0,700	
— zahăr	„	1,000	
— vanilină	„	0,001	
Pentru decor			
— zahăr farin	„	0,200	
— vanilină	„	0,0001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Prunele congelate, se decongelează, se spală, li se scot sîmburii şi se lasă să se scurgă. Pesmetul se cerne.

Prepararea umpluturii

Prunele se amestecă cu zahărul, pesmetul şi vanilina pînă la uniformizare.

Modelarea, coacerea şi finisarea produsului

Foaia de plăcintă se unge cu ulei, se pliază în trei, se obţine un ştraif cu lăţimea de 8-10 cm. La colţul ştraifului se aşază circa 75 g.

umplutură și se împachetează în formă de triunghi, se așază în tavă, se ung cu ulei la suprafață și se introduc în cuptor. Se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire, se pudrează cu zahăr farin vanilat și se așază în ambalaje care să le asigure integritatea pe timpul păstrării și transportului.



NOTĂ : Produsul se mai poate realiza și în formă de țigarete, prin modelarea ștraifului în formă de rulou.

TERMENI TEHNICI ŞI EXPRESII FOLOSITE ÎN PRODUCŢIA DE PATISERIE

a asambla — a uni, a îmbina două sau mai multe semifabricate sau elemente a unui produs pentru a obţine produsul finit

amestec — compoziţia obţinută din două sau mai multe materii prime care îşi păstrează proprietăţile

amestecare — acţiunea de a amesteca

aglomerări — părţile unor materii prime strînse la un loc, (referitor la aluat), a frămînta bine aluatul pentru a nu se forma aglomerări de făină

bule de aer — băşică de aer sau de alt gaz aflată în masa unui lichid sau a unei compoziţii ; (referitor la aluat) se frămîntă pînă apar la suprafaţă bule de aer

compoziţie — totalitatea elementelor care compun o unitate. A obţine o compoziţie prin amestecul elementelor componente. Compoziţia (umplutura) unei plăcinte

a cresta — a face o tăietură pe suprafaţa aluatului

a cerne — a trece materiile prime de tip pulbere (făina, pesmetul, cacao etc.) prin sită sau ciur pentru a înlătura corpurile străine

a creşte — (referitor la aluat) a se dezvolta, a se umfla, a se ridica prin dospire

consistenţă — grad de tărie a unei materii (despre aluat : de consistenţă potrivită, tare etc.)

a caramеliza — încălzirea zahărului pînă la topire şi obţinerea unui produs de culoare roşu-maro pînă la brun, folosit la prepararea unor produse de cofetărie-patiserie

a dospi — (referitor la aluat) a suferi un proces de transformare, de fermentaţie, de creştere sub acţiunea unui ferment specific introdus intenţionat

a dezinfecta — a distruge microbii sau paraziţii animali sau vegetali de pe unele obiecte, încăperi, locuri, cu ajutorul substanţelor chimice

a decora — a împodobi, a orna produsele de cofetărie-patiserie, folosind unele materii prime ca : frişcă, fructe, glazură, barot etc., fiind ultima operaţiune din procesul tehnologic

a dizolva — a transforma o substanţă solidă în substanţă lichidă folosind apă, lapte, oţet etc.

a finisa — a face ultimele operaţii pentru a da unui produs forma definitivă

a fermenta — proces biochimic provocat de microorganisme, ducînd la descompunerea substanţelor organice pe care le transformă în noi substanţe (referitor la maia, aluat)

fitil — (referitor la aluat) o bucată de aluat modelată în formă rotundă cu diametrul de 2-3 cm sau plată, cu lăţimea de 2-3 cm, din care se realizează diferite produse de patiserie (covrigi, colaci etc.)

a fierbe — acţiunea de a fierbe ; punct de fierbere — temperatura la care tensiunea vaporilor unui lichid egalează presiunea la care este supus lichidul, permiţîndu-i acestuia să înceapă a clocoti

a frămînta — (referitor la aluat) a prepara aluatul amestecînd manual sau mecanic materiile prime din care se compune.

fraged — (referitor la aluat) proaspăt, gingaş, fin, delicat

a glasa — a acoperi o prăjitură, un fruct, cu o glazură

glazură	— strat subțire de zahăr ars, de ciocolată, de șerbet etc., cu care se acoperă unele prăjituri, bomboane etc.
a încorpora	— a cuprinde, a îngloba (referitor la aluat, compoziții) a continua amestecul pînă la încorporarea completă a făinii etc.
a împleti	— împreunarea fîșiilor (fitilelor) de aluat pentru obținerea unor produse de patiserie (covrigi, colaci etc.)
a împături (a plia)	— (referitor la aluat) a plia aluatul prin îndoiri repetate
împăturire	— operația de a împături (referitor la foietaj)
a înfășura	— (referitor la aluat) a acoperi de jur împrejur cu aluat o merdenea, pentru realizarea unor produse de patiserie
a înăbuși	— procedeu termic care constă în prepararea unor materii prime (carne, legume etc.) prin încălzirea acestora împreună cu grăsime și puțin lichid adăugat treptat, operațiune care se realizează în vase acoperite cu capac. (Acțiune intermediară între fierbere și prăjire)
a modela	— a da materialului forma dorită (referitor la aluat) a întinde aluatul în foaie, ștraif, a modela în fitil etc., pentru realizarea produselor de patiserie
a mula	— (referitor la aluat) modelarea aluatului prin presarea acestuia pe diferite forme (a mula aluatul în forma de tartă)
a măcina	— a preface diverse boabe în pulbere, cu ajutorul rîșniței sau a altor ustensile.
a omogeniza	— operațiunea de amestecare a unor materii prime solide cu lichide pentru a se obține un produs.
omogen	— combinația unor materii prime care să aibă o structură unitară
opări	— a turna lichid foarte fierbinte peste un produs sau a introduce produsul într-un lichid foarte fierbinte (a opări mere, covrigi, a le introduce în sirop fierbinte)

a perfora — (referitor la foaia de aluat) se perforează, (se înțeapă) din loc în loc cu furculița sau croșeta, pentru ca în timpul coacerii să rămînă întinsă, să nu crească

a presăra — a arunca pe planșeta de lucru a patiserului, un strat subțire de făină în vederea modelării aluatului

a pudra — a acoperi cu un strat subțire de zahăr farin, cacao, suprafața produselor de patiserie, cu ajutorul sitei

a prăji — a expune un produs la căldura focului în grăsime încinsă

a platiza — (referitor la aluat) a presa, a apăsa aluatul pentru a-i da forma dorită

a porționa — a tăia a diviza produsele potrivit gramajului

a rula — a modela aluatul în formă de sul, de rulou

a rumeni — a se colora, sub acțiunea focului (despre produse de patiserie), a căpăta culoarea galben-auriu

repaos (odihnă) — (referitor la aluat) a lăsa aluatul la odihnă în vederea dospirii, frăgezirii, elasticizării etc.

a rade — (referitor la alimente) se mărunțește cu ajutorul răzătoarei în fîșii fine, subțiri, de dimensiuni aproximativ egale (brînză, cașcaval, coajă de lămîie etc.)

a spuma — (referitor la unele alimente : ouă, zahăr, unt etc.) care se amestecă (se bat) cu telul manual sau mecanic pînă se realizează o compoziție fină (spumoasă)

strat — compoziție așezată (turnată) uniform pe suprafața unei foi de aluat etc.

a tapeta — a acoperi pereții unei forme de cozonac cu unt, untură și făină.

a tura — a întinde aluatul, a modela aluatul în foaie de diferite grosimi. Pentru obținerea foieta-

	jului, aluatul se întinde de mai multe ori, la diferite intervale de timp (se turează)
a uniformiza	— operațiune de amestecare a unor materii prime și obținere a unei compoziții cu aceeași structură în toată masa
uniform	— compoziție care are aceeași structură în toată masa

INDEX ALFABETIC

Redactor : VALERIU I. FRANK
Tehnoredactor : STELIAN NANIANU

Apărut : 1986 ; Bun de tipar : 14.III.1986
Format : 16/70×100 ; Coli tipo 44 + 32
planşe color

TIPARUL EXECUTAT
SUB cd. nr. 5.231/1984 la
ÎNTREPRINDEREA POLIGRAFICĂ
BACĂU
Str. Mioriţei nr. 27.





Rețeta 1, pagina 22 : APERITIV PENTRU BERE



Rețeta 3, pagina 26 : BATOANE CU CHIMEN



Rețeta 5, pagina 30 : BĂSCUȚE CU BRÎNZĂ DE VACI



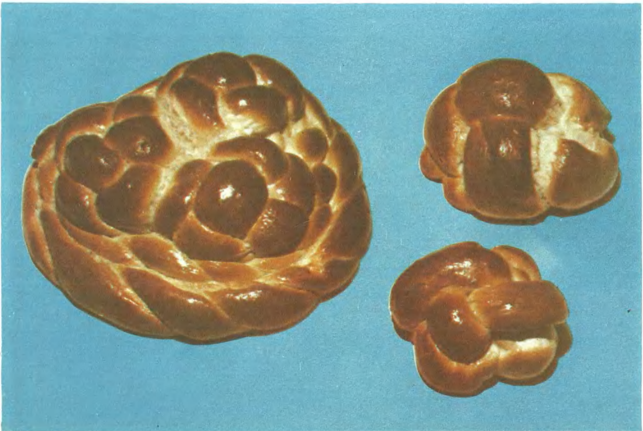
Rețeta 11, pagina 42: BRIOȘI



Rețeta 18, pagina 56 : BRÎNZOAICE MOLDOVENEȘTI



Rețeta 26, pagina 72 : COLACI „BOTOȘANI“



Rețeta 27, pagina 74 : COLACI BUZOIENI



Rețeta 36, pagina 92 : CORNURI SIMPLE



Rețeta 39, pagina 98 : COVRIGI „BRAȘOV“



Rețeta 40, pagina 100 : COVRIGI „BUCUREȘTI“



Rețeta 46, pagina 112 : COVRIGI POLONEZI



Rețeta 50, pagina 120 : COZONAC CU CACAO.



Rețeta 58, pagina 142 : CUIB DE VIESPE



Rețeta 79, pagina 184 : MELCI CU BRÎNZĂ DE VACI ȘI STAFIDE



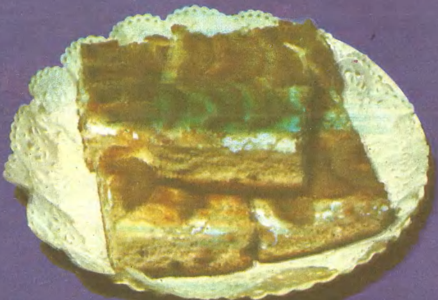
Rețeta 85, pagina 196 : NUFĂR



Rețeta 86, pagina 198 : PASCĂ MOLDOVENEASCĂ



Rețeta 86, pagina 198 : PASCĂ MOLDOVENEASCĂ



Rețeta 90, pagina 208 : PLĂCINTA SOACREI



Rețeta 100, pagina 228 : SPIRALE CU CAȘCAVAL



Rețeta 123, pagina 274 : CREASTĂ DE COCOȘ



Rețeta 154, pagina 336 : PRĂJITURĂ CU GEM



Rețeta 165, pagina 358: *TARTE CU FRUCTE DIN COMPOT*



Rețeta 168, pagina 364 : TARTE CU MERE



Rețeta 173-174, pagina 374-376 : TARTE CU STRUGURI



Rețeta 186, pagina 400 : ECLER CU MERE



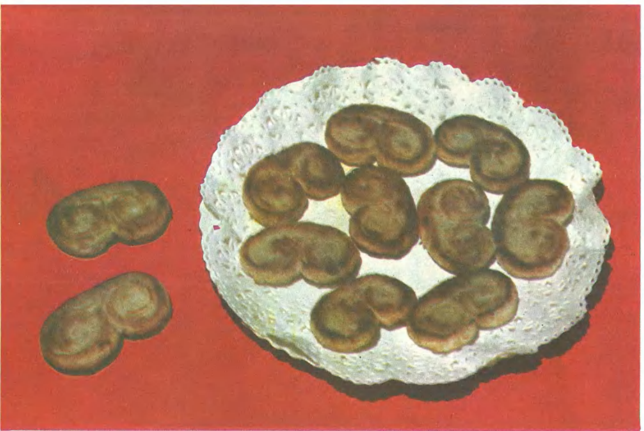
Rețeta 202, pagina 433: BACLAVA



Rețeta 206, pagina 442 : BUȘEURI CU NUCI



Rețeta 218, pagina 467 : FLANCURI CU MERE



Rețeta 224, pagina 480 : OCHELARI



Rețeta 226, pagina 484 : PATEURI CU BRÎNZĂ



Rețeta 254, pagina 540 : MERDENELE CU BRÎNZĂ

Complexul redacțional realizat de
INSTITUTUL DE ECONOMIA
COMERȚULUI INTERIOR ȘI A TURISMULUI
— Oficiul de informare documentară
pentru comerț interior

Coordonator : Valeriu IOAN-FRANC, șef oficiu

Constantin BUDIANU, Ortansa CIUTACU,
Luminița DOGARU, Romanița GĂDINCEANU,
Ioana LINTE, Liliana MARINESCU (responsabil lucrare),
Maria-Sanda POPA, Aida SARCHISIAN, Marianne ȘIMON